

FICHA TÉCNICA



Maquis

Maquis Franco



TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Franc 100,0%

SAFRA: 2010

TERROIR: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Intensa coloração vermelho rubi, denso e brilhante.

OLFATO: Personalidade e complexidade são duas grandes virtudes desse belo vinho. O início é de fruta madura, com notas de amora e cassis e figo. À medida que evolui, transparecem notas terrosas e minerais. É austero e elegante.

PALADAR: No paladar mostra a perfeita combinação entre poder e finesse. É encorpado, regido pelo equilíbrio de seus componentes. A acidez dá suculência, enquanto os taninos dão estrutura e volume, sem exageros. As frutas maduras tornam a aparecer no final de boca, característico de uvas de clima quente em perfeita maturação. Um Cabernet Franc de excelência.

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho gorgonzola, Massas condimentadas e Risoto de presunto de parma com figo

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio, 9°C, por 5 dias;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com maceração de 18 dias e temperatura entre 22°C e 26°C;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho francês durante 18 meses;
- Maturação em garrafa durante 10 meses;
- Rotulagem.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%

Açúcares totais em glicose: 2,67 g/l

Acidez Total: 4,61 g/l de ácido tartárico
(3,01g/l em ácido sulfúrico)

Acidez Volátil: 0,65 g/l de ácido acético

pH: 3,6