

## FICHA TÉCNICA



Maquis

# Maquis Lien

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Tinto

**VARIEDADE:** Cabernet Franc 10,0%, Carménère 50,0%, Petit Verdot 5,0% e Syrah | Shiraz 35,0%

**SAFRA:** 2010

**TERROIR:** Vale de Colchagua

**PAÍS:** Chile 

**ÁLCOOL:** 13,5%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18 °C

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelho profundo, de grande concentração.

**OLFATO:** A harmonia das uvas que compõe esse assemblage resulta em um vinho de aroma único, uma verdadeira sinfonia de aroma. Notas de amora e ameixa aparecem em perfeito equilíbrio com as nuances de chocolate, tomilho seco, noz-moscada e pimenta branca.

**PALADAR:** Potente do início ao fim, é completo e amplo. Um vinho de estrutura marcante, oscilando entre potencia e delicadeza, com densas notas frutadas e generosa presença da madeira. O final de boca é firme, evidenciando notas de azeitona preta e tabaco.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes de caça, Carnes vermelhas com vegetais grelhados e Massa ao funghi

### 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 15 dias e temperatura entre 22°C e 25°C;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 25% do vinho em barricas novas de carvalho francês e 35% em barricas de segundo e terceiro uso durante 14 meses. O restante do vinho manteve-se em aço inoxidável;
- Maturação em garrafa durante 6 meses;
- Rotulagem.



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

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Açúcares totais em glicose: 2,65 g/l

Acidez Total: 4,94 g/l de ácido tartárico  
(3,23g/l em ácido sulfúrico)

Acidez Volátil: 0,56 g/l de ácido acético

pH: 3,72