



Maquis

Maquis Rosé

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Rosé**VARIEDADE:** Cabernet Franc 15,0% e Malbec 85,0%**SAFRA:** 2016**TERROIR:** Vale de Colchagua**PAÍS:** Chile **ÁLCOOL:** 12%**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 08 - 10 °C

A vinícola Maquis está localizada em um lugar único, no coração do Vale de Colchagua, entre os rios Tinguiririca e Chimbarongo. A proximidade com os rios reduz as temperaturas máximas do verão, o que permite obter uvas particularmente aromáticas e com uma rica acidez natural. As uvas Malbec e Cabernet Franc foram especialmente manejadas afim de obter um equilíbrio natural do vinhedo, explorando ao máximo o potencial aromático, o frescor e a elegância das uvas.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração rosa pálido com reflexos em tons de pêssego, límpido e cristalino.**OLFATO:** O aroma é intenso e elegante, com marcantes notas de amoras e morangos silvestres envoltas por um delicado fundo floral.**PALADAR:** Em boca mostra-se fresco e suculento, com uma viva acidez sustendo toda a potência e intensidade da fruta. Um vinho com com ótimo volume de boca e final limpo e persistente.**HARMONIZAÇÃO:** Risoto de frutos do mar, Saladas e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita e seleção manual dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Prensagem descontínua e delicada;- Clarificação natural do mosto;- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;- Fermentação alcoólica com temperatura de 12° a 16°C;- Estabilização tartárica;- Filtração;- Engarrafamento;



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

LAUDO TÉCNICO:

*Álcool: 12%**Açúcares totais em glicose: 3,90 g/l**Acidez Total: 4,68 g/l de ácido tartárico**Acidez Volátil: 0,36 g/l de ácido acético**pH: 3,28*