

FICHA TÉCNICA



Maquis

Maquis Cabernet Franc


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Cabernet Franc 85,0% e Carménère 15,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi escuro.

OLFATO: Aroma intenso e penetrante. Marcantes notas de frutas negras confeitadas antecedem delicadas nuances de especiarias e um singelo traço vegetal, que agrega complexidade e elegância ao conjunto.

PALADAR: Vinho encorpado, profundo e potente. Notas de ameixa e amora preenchem o paladar de forma grandiosa, garantido muita vivacidade ao conjunto. Os taninos são firmes e dão suporte necessário à acidez, resultando em um final de boca pleno e persistente.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Massa ao molho de tomate seco e Escondidinho de camarão

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Açúcares totais em glicose: 2,59 g/l Acidez Total: 5,15 g/l de ácido tartárico (3,37 g/l em ácido sulfúrico) Acidez Volátil: 0,66 g/l e cido acético pH: 3,69

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 50% do vinho em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso durante 10 meses. A metade restante manteve-se em aço inoxidável;- Maturação em garrafa durante 4 meses;- Rotulagem;