

FICHA TÉCNICA



Maquis

Maquis Viola



TIPO: Vinho Tinto

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

SAFRA: 2010

TERROIR: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18.0 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi intenso.

OLFATO: O aroma é intenso, remetendo às características nuances de seu principal constituinte, o Carménère, contudo, o assemblage equilibrado culmina em notas de frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa e amora, além de delicados traços de pimenta verde, azeitona e mentol.

PALADAR: O ataque inicial preenche o paladar com taninos macios e aveludados acompanhados de uma acidez rigorosamente equilibrada. O Cabernet Franc cede finesse e elegância ao potente assemblage. O final de boca é amplo e macio, com característico dulçor derivado de taninos perfeitamente maduros.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas e Massas com molhos pouco condimentados

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 16 dias e temperatura entre 22°C e 25°C;- Fermentação malolática;- Maturação de 100% do vinho em barricas de carvalho francês durante 14 meses;- Maturação em garrafa durante 10 meses;- Rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Açúcares totais em glicose: 2,65 g/l Acidez Total: 3,75 g/l de ácido tartárico (2,45g/l em ácido sulfúrico) Acidez Volátil: 0,57 g/l de ácido acético pH: 3,64