

## FICHA TÉCNICA



Maquis

# Maquis Lien

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Tinto

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

**SAFRA:** 2012

**TERROIR:** Vale de Colchagua

**PAÍS:** Chile 

**ÁLCOOL:** 13,50%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 18.0 °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, Massa ao molho de tomate seco e Carnes vermelhas com vegetais grelhados

## 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

## 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.