

VIÑA MAQUIS



Vina Maquis 'Vina Maquis 'Maquis Viola" Colchagua Valley Rouge 2015

VINIFICATION

Le processus de vinification cherche à être très délicat dans l'extraction des arômes, de la couleur et des tannins.

- Vendange 100% à la main.
- Température de fermentation entre 22-25°C en cuves inox.
- Fermentation malolactique en cuves en acier inoxydable.

ÉLEVAGE

24 mois en barriques Françaises neuves

CÉPAGES

Carménère 87%, Cabernet franc 13%

DONNÉES TECHNIQUES

Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Expressif, avec beaucoup d'herbes aromatiques et d'épices. La bouche est très harmonieuse, avec des tanins ronds et doux qui lui donnent une texture veloutée. Un vin élégant, sans aucun caractère rustique.

