

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maquis Cabernet Franc
Vinícola	Viña Maquis
Safra	2013
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	85% Cabernet Franc 15% Carménère
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	50% do vinho estagia por 10 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pontos Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pertencente à família Hurtado desde 1916, a Viña Maquis foi fundada no século XVIII por padres e é uma das vinícolas mais antigas do Vale de Colchagua.

Começou uma produção de vinhos de alta gama, contou com muitos anos com uma consultoria de um conceito respeitado e admirado internacionalmente - Jacques Boissenot, falecido em 2014 (que também trabalhou para algumas das mais reverenciadas vinícolas de Bordeaux, entre elas Latour, Margaux, Mouton-Rothschild e Lafite Rothschild). Atualmente Eric Boissenot, filho de Jacques, dirige seus conhecimentos na vinícola.

O Maquis Cabernet Franc, que faz parte da linha Grande Reserva da vinícola, não é expressivo 92 pontos no principal guia de vinhos da América do Sul, o Descorchados. Tem o seu corte 15% de Carménere e 50% de vinho amadurece por 10 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, mirtilo e cassis), alcaçuz, chocolate amargo, baunilha, couro e uma leve nota vegetal

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso e equilibrado, com taninos firmes e sedosos completados por uma boa acidez; sabores de frutas negras maduras, com destaque para ameixas e cerejas, cacau, caramelo e um leve toque defumado

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas (gado, cordeiro, cabrito, ovelha) assadas na brasa ou no forno, embutidos e queijos duros



CULINÁRIA