

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Maquis Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015
Vinícola	Viña Maquis
Safra	2015
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	88% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Carmenere y 3% Petit Verdot
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 minutos
Premiações	92 Tim Atkins 92 James Suckling 91 Descorchados Medalha de Ouro Concurso Six Nations

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Houve um tempo em que o universo era um completo desastre e caos. Existiam grandes explosões onde as estrelas colidiram umas com as outras até que um grande **Newen** - poder espiritual - chamado **Elmapun** apareceu no cosmos, alcançando ordem e estabilidade. Com esta aparição, a vida começou na terra e com ela a tranquilidade. O grande **Elmapun** pode gerar vida através do gerenciamento de energias positivas e negativas.

A **Cabeça Decorativa de Prata**, *Elmapun* em Mapuche, é a joia escolhida para homenagear a cultura desse povo indígena chileno no rótulo do vinho de hoje.

A Viña Maquis é uma das mais antigas vinícolas do Chile. Seus vinhos sempre fazer sucesso aqui na VinumDay, e um dos motivos é a altíssima qualidade de seus produtos, criados para serem considerados “*superchileans*”.

O Gran Reserva que apresentamos hoje é um Cabernet Sauvignon (88%) completado com pequenas parcelas de outras uvas: 5% de Cabernet Franc, 4% de Carménère e 3% de Petit Verdot. As uvas são provenientes de vinhedos localizados entre os rios Chimbarongo e Tinguiririca, que regulam o microclima. O solo é composto por uma camada de cascalho, o que permite uma boa drenagem, sobre uma base argilosa.

Fruto da safra 2015, uma das melhores dos últimos anos, sua vinificação foi primorosa: tudo começou no

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e vivo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

com frutas negras em destaque (mirtilo e groselha) e nítida violeta entrelaçam cedro e quatro épices, chocolate e mineralidade do grafite, além de ervas, eucalipto e páprica

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca apresenta taninos firmes e carnudos acompanhados de ótimo frescor e balanceados com certa sapidez e mineralidade, traz ainda frutas maduras, sutil defumado, alcaçuz, balsâmico e nibs de cacau em um final elegante

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

steak au poivre, churrasco, carnes untuosas na brasa ou assadas, chili con carne, entrevero, hambúrguer de costela e maionese de chipotle, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

vinhedo, com uma criteriosa escolha dos cachos em uma colheita exclusivamente manual. A fermentação alcoólica ocorreu com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Após a fermentação malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um amadurecimento de 12 meses.

Na crítica especializada internacional manteve sua impecável reputação, com grandes pontuações, com destaque para os 92 pontos pelo MW Tim Atkin, 92 pontos pelo admirável James Suckling e 91 pontos no guia Descorchados.