

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Maguis Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015

Vinícola Viña Maquis

Safra 2015 Chile País

Valle de Colchagua Região

Tipo tinto

88% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Carmenere v Castas

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

92 Tim Atkins | 92 James Suckling | 91 Descorchados | Medalha **Premiações** 

de Ouro Concurso Six Nations

## VEDANTE









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.

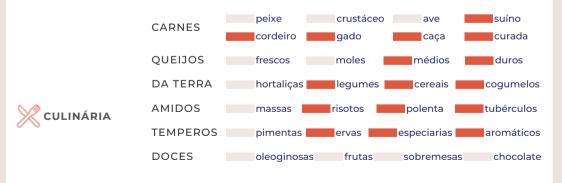
Fruto da safra 2015, uma das melhores dos últimos anos, sua vinificação foi primorosa: tudo começou no

## ANÁLISE SENSORIAL



**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



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

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.