



MAXIMO DE MARCHIGUE 2017



Primeira safra 2017

Edição Limitada 6.600 garrafas

Data de engarrafamento 5 de dezembro de 2019

Denominação de Origem

D.O. Vale do Colchagua - Chile

Variedades

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Carménère, Syrah, Petit Verdot and Malbec**

Enólogos

Victor Baeza e Maximiliano Ibáñez.

Como Enólogo Chefe, Víctor contribui com a arte e a sua experiência em vinhos de classe mundial. Maximiliano traz o seu conhecimento das nossas vinhas, juntamente com técnicas de vinificação e envelhecimento em barricas para expressar livremente a complexidade deste vinho. A contribuição de ambos os enólogos permite ao MAXIMO DE MARCHIGUE ser a maior expressão do nosso Terroir.

Vinhas

Maximo de Marchigüe é feito com uvas provenientes de três vinhedos - Alto Tierruca e Santa Ana (perto da cidade de Marchigüe) e La Quebrada (perto da cidade de Lolol). Esses vinhedos são cultivados no Vale de Colchagua e a leste da Cordilheira Costeira, a apenas 30 quilômetros (18,6 milhas) do Oceano Pacífico. A influência marítima permite que as altas temperaturas do dia sejam moderadas, graças aos ventos refrescantes da tarde. Este efeito proporciona uma excelente oscilação térmica que é ideal para uma maturidade equilibrada. As vinhas estão plantadas em encostas e colinas íngremes, principalmente em solos graníticos com diferentes teores de argila e de média profundidade. A idade das vinhas varia entre os 17 e os 24 anos. Alto Tierruca é o vinhedo mais jovem e de alta densidade plantado em uma colina. Os vinhedos de Santa Ana e La Quebrada são irrigados por gotejamento para um fornecimento limitado de água em cada um de seus estágios fenológicos. Isso permite o desenvolvimento de pequenos cachos, aromas altamente concentrados, taninos macios e maduros. O rendimento médio é de 5 a 8 toneladas por hectare.

Colheita

No início da manhã, todas as uvas foram vindimadas à mão com uma primeira seleção de cachos durante os dias de vindima. Realizamos uma seleção automática dos bagos antes do esmagamento para eliminar os bagos pequenos ou com defeitos de desidratação.

Em 2016, a precipitação variou de 280 a 320 mm. Isso é considerado normal para esta denominação. Durante a fase de maturação, as temperaturas foram elevadas com um Verão e Outono longos.

Vinificação

Cada lote de uvas foi vinificado separadamente. A temperatura do Mosto foi baixada para 10°C (50°F) para realizar a maceração pré-fermentativa por um período de 3 a 5 dias.

Foi realizada uma maceração pré-fermentativa de 4 dias. Em seguida, a fermentação alcoólica foi iniciada aumentando lentamente a temperatura dos tanques a 16 °C (60 °F) e inoculando leveduras selecionadas co-cultivadas com bactérias lácticas. Este processo durou em média 12 dias a uma temperatura máxima de 25°C (77°F). Posteriormente, terminada a fermentação alcoólica, procedeu-se a uma maceração pós-fermentativa de 3 dias antes do envelhecimento do vinho em barricas de carvalho francês. Todos os diferentes lotes deste Blend tiveram uma maceração pós-fermentativa de 5 a 6 dias. Desta forma, fez-se um vinho suave e aveludado. A fermentação maloláctica foi rápida, graças às leveduras co-cultivadas com bactérias lácticas.

Porão

O vinho foi trasfegado e limpo das borras espessas para envelhecer durante 25 a 27 meses, em barricas novas de carvalho francês de grão extrafino.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi intensa e aromas que nos lembram licor de cassis, frutos do bosque, ameixas, figos secos, chocolate preto e tabaco, tudo complementado por notas subtis de baunilha. Na boca é equilibrado, intenso e aveludado. Estrutura poderosa e sofisticada com um final longo e persistente.

Harmonização

Carnes vermelhas, especialmente borrego e caça selvagem cozinhadas de diversas formas: assadas, estufadas ou com molhos de vinho tinto, cogumelos, alecrim e tomates.

Analysis

Alcohol: 14.5 %

pH: 3.63

Total Acidity:

(Sulfuric Acid) 3.22 g / L

(Tartaric Acid) 4.93 g / L

Residual Sugar: 2.5 g / L