

BISQUERTT

Family Vineyards



Pequeña criatura de pechera roja y viva...

Año	2017
DO	Colchagua
Cepa	Cabernet Sauvignon
Edad del Viñedo	15 años
Alcohol (%)	13,5
pH	3,65
Acidez (g/l)	3,4
Azúcar (g/l)	2,5
Tipo de Suelo	Origen aluvial, particularmente arcilloso en mezcla de matriz de maicillo y cuarzo.
Manejo del Viñedo	Convencional
Ton/ha	16
Cosecha	A partir de la 3ra semana de Marzo.
Crianza	Cubas de acero inoxidable y 30% en roble. por 4 - 6 meses.
Notas de Cata	De color rojo rubí intenso, este Cabernet Sauvignon posee aromas a frutas rojas, especias, chocolate y cúrcuma, como también a pimienta negra y cassis. En boca es profundo pero delicado, donde priman las frutas como arándanos y mermelada de ciruelas. Sus taninos son suaves y envolventes y deja un persistente y agradable final.
Maridaje	Armoniza con clásicos cortes de vacuno a la parrilla o bien una buena plateada al horno. Servir a 16°C.

Av. del Cóndor Sur 590, of. 201, Huechuraba, Santiago, Chile
Tel. (562) 2 756 2500 - info@bisquertt.cl - www.bisquertt.cl



RESERVA
PETIRROJO®

CABERNET SAUVIGNON

