


BISQUERTT
Family Vineyards



Pequeña criatura de pechera roja y viva...

Año	2017
DO	Colchagua
Cepa	Carmenere
Edad del Viñedo	15 años
Alcohol (%)	13,5
pH	3,6
Acidez (g/l)	3,8
Azúcar (g/l)	2,8
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 2da semana de Abril.
Crianza	Cubas de acero inoxidable y 30% en roble por 4-6 meses.
Notas de Cata	Color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan páprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.
Maridaje	Gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones. Servir a 16°C.

RESERVA
PETIRROJO®

CARMENERE

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

