

LA JOYA DE CHILE

"Ilumina maravilla de la tierra que tu frescor y nobleza refleje tu alma inquieta."

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas de Marchihue a 32 km. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

Cepa	Carmenere
Año	2017
DO	Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Manejo natural sin agroquímicos.

Clima	Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
-------	---

Tipo de Suelo	Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas. Matriz granítica.
---------------	---

Cosecha	Cosecha manual a partir de la 3ra semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.
---------	--

Fermentación	Fermentación lenta y sin sobreextracción, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.
--------------	---

Crianza	Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses.
---------	---

Alcohol (%)	14
pH	3,69
Acidez (g/l)	3,38
Azúcar (g/l)	2,7

Notas de Cata

Nuestro Carmenere presenta un color rojo rubí profundo limpio y brillante, de gran cuerpo, su nariz es intensa, fresca y frutal, donde predominan las cerezas, frambuesas, hay notas florales, hojas de té, algo de cuero, humo aportado por la barrica. En boca es suave, de taninos sedosos, redondos y jugosos, acides balanceada y retrogusto de moka, que le aporta un final prolongado y elegante.

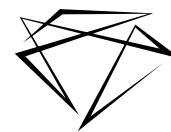
Maridaje

La Joya Single Vineyard Carmenere va muy bien con la cocina chilena en general, un costillar de cerdo ahumado, pastel de choclo, quesos semi maduros y maduros, charcutería en general.

Temperatura de Servicio
Otoño/Invierno: 16°C.
Primavera/Verano: 13°C.

BISQUERTT

Family Vineyards



LA JOYA

Single Vineyard

CARMENERE