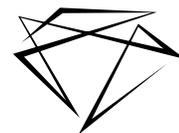


LA JOYA DE CHILE



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

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

LA JOYA
GRAN RESERVA



Cepa	Merlot
Año	2017
DO	Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	Viñedo de 20 años, 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.
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 de profundidad media, asociados a pequeñas rocas en mezcla de arcillas que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.
Cosecha	Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la segunda semana de Marzo.
Fermentación	Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza	10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6-8 meses.
Alcohol (%)	13,7
pH	3,46
Acidez (g/l)	3,5
Azúcar (g/l)	3,9

Notas de Cata

Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje

La Joya Gran Reserva Merlot va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.

Temperatura de Servicio

Otoño/Invierno: 16°C.
Primavera/Verano: 13°C.

BISQUERTT
Family Vineyards