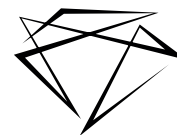


LA JOYA DE CHILE



LA JOYA
GRAN RESERVA

“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.



Cepa	Pinot Noir
Año	2017
DO	Casablanca
Viñedo	Viñedo de 25 años, a 20 Kms de la costa. Plantas en espalderas. Riego tecnificado.
Clima	Mediterráneo frío, influenciado por corriente de Humboldt, con nubosidad matinal y fresca brisa.
Tipo de Suelo	Origen volcánico de larga data, en mezcla con depósitos aluviales y arcilla roja poco profunda en ladera.
Cosecha	Cosecha manual a primera hora del día a partir de la primera semana de abril. En bodega la molienda es sin rodillo con 20% de racimo entero.
Fermentación	Fermentación en open tanks de acero y en barricas de roble abiertas, con pisoneos manuales y aireación. Maloláctica 100% en barrica usada.
Crianza	Guarda corta de 6 meses en barricas de 2do y 3er uso.
Alcohol (%)	13,5
pH	3,61
Acidez (g/l)	3,43
Azúcar (g/l)	2,9

Notas de Cata

Nuestro Pinot Noir pasa brevemente 6 meses en barricas de 2do y 3er uso, presenta un color rojo rubí brillante y limpio con leves tonos morados. Nariz intensa y frutosa donde predomina la frutilla silvestre y los hongos, en boca es amplio, sedoso y elegante, con marcadas notas de frutas rojas ácidas como guinda o cereza, final elegante y persistente.

Maridaje

La Joya Gran Reserva Pinot Noir puede ir con un pulpo grillado con vegetales, pescados grasos al horno y carnes blancas de caza, quesos de cabra frescos.

Temperatura de Servicio
Servir a 12°C.

BISQUERTT
Family Vineyards