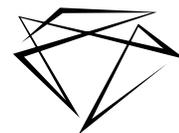


# LA JOYA DE CHILE



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          | Carmenere   |
| Año           | 2018  |
| 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 gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.  |
| Cosecha       | Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la tercera semana de Abril.  |
| 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 (%)   | 13,5  |
| pH            | 3,59  |
| Acidez (g/l)  | 3,09  |
| Azúcar (g/l)  | 2,3   |

#### Notas de Cata

Nuestro Carménere es de un rojo rubi profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumada aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestra balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, lo que le da un final más persistente y elegante.

#### Maridaje

La Joya Gran Reserva Carmenere es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros.

#### Temperatura de Servicio

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



CARMENERE

**BISQUERTT**

Family Vineyards