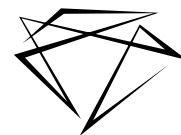


LA JOYA DE CHILE



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