

BISQUERTT

Family Vineyards

TRALCA

*De las entrañas de la roca madre de Marchihue surge
cual misterio un estruendoso trueno, legándonos todo el
amor, pasión y fuerza de nuestros padres,
reconocidos Pioneros en el Valle de Colchagua.
Un tributo a su dedicación e invaluable legado. Máxima
expresión de complejidad y elegancia,
resultado de una prolongada y apasionada búsqueda
de nuestra propia identidad y carácter.*

Blend de uvas tintas proveniente de los polígonos más cualitativos del nuestro fundo El Chequen. Con bajos rendimientos, uvas seleccionadas a mano, y una guarda por 24 meses en barricas de roble francés de primer uso, más un año en botella, Tralca es la mejor expresión de elegancia y distinción de los vinos de Bisquertt.



BISQUERTT

Family Vineyards



Año	2015
DO	Marchihue
Cepa	Blend
Alcohol (%)	14
pH	3,5
Acidez (g/l)	3,45
Azúcar (g/l)	2,8
Tipo de suelo	Sectores cóncavos del campo identificados como suelos de fertilidad restringida, donde hay mezclas de origen aluvio-coluvial, entremezclado con cenizas volcánicas. Franco arcillosos junto a conglomerados de roca granítica y de profundidad media.
Manejo del Viñedo	Natural
Ton/ha	5
Cosecha	Cosecha manual en bandejas, a partir de la 1era semana de Abril hasta la cosecha del carmenere en la 1era de Mayo.
Vinificación	Selección manual, maceración en frío por 48 hrs.
Fermentación	Molienda sin rodillos , maceración prefermentativa en frío por 48 horas, fermentación en acero inoxidable, suaves pisoneos 2-3 veces al día. Fermentación maloláctica en barrica de 2do y tercer uso.
Crianza	24 meses en barricas de roble francés y huevos de concreto.
Notas de Cata	Color rubí profundo de leves matices arcillosos, es un vino de aromas complejos e integrados, con base frutal y evolución a notas especiadas, y de suave licor. En boca es amplio, excelente estructura, de taninos elegantes y jugosos con una acidez fresca que evoca fruta roja madura. Posee un final persistente con toques a moka y fruta confitada.
Maridaje	Acompaña idealmente carnes rojas que tengan suaves toques magros, cocinado al horno o asado lento, marida armónicamente con quesos maduros y guisos de verdura. Servir a 17°C.