

R E S E R V A
PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

Cepa: Merlot

Año: 2018

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos de sector San Juan de la Sierra, plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.

Tipo de Suelo: Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.

Cosecha: Cosecha mecanizada la 2da semana de marzo.

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

Crianza: Micro oxigenación en acero inoxidable.

Alcohol (%): 13,5

pH: 3,68

Acidez (g/l): 3,32

Azúcar (g/l): 2,5

Notas de Cata: Nuestro Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Maridaje: Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno: 16°C..
Primavera/Verano: 13°C.



MERLOT

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl