

R E S E R V A
PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

Cepa: Sauvignon Blanc

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 mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 10 días, comenzando la 1ra semana de Marzo.

Fermentación: Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.

Crianza: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

Alcohol (%): 13

pH: 3,21

Acidez (g/l): 3,7

Azúcar (g/l): 1,5

Notas de Cata: Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.

Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: Servir a 8°C.

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl



SAUVIGNON BLANC