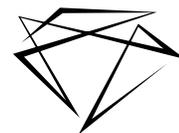


LA JOYA DE CHILE



“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	Chardonnay
Año	2019
DO	Colchagua / Litueche / Viñedos de Ucuquer
Viñedo	Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.
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	Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.
Cosecha	Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con dif. de 10 días, comenzando la primera semana de Marzo.
Fermentación	Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.
Crianza	10% Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación. 20% fermentado en barrica de roble francés de 600 lts.
Alcohol (%)	13,4
pH	3,24
Acidez (g/l)	4,52
Azúcar (g/l)	1,4

Notas de Cata

Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas tropicales como piña y maracuyá, en boca tiene una leve cremosidad aportado por el 20% del vino que pasa por barrica francesa lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje

La Joya Gran Reserva Chardonnay acompaña bien pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas (aves). Quesos semi maduros.

Temperatura de Servicio
Servir a 10°C.

LA JOYA
GRAN RESERVA

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl

CHARDONNAY



LA JOYA
GRAN RESERVA

Chardonnay / 2019
D.O. VALLE DE COLCHAGUA • CHILE
BISQUERTT
Family Vineyards