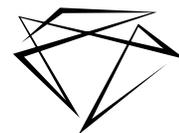


LA JOYA DE CHILE



“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	Gewurztraminer
Año	2019
DO	Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén
Viñedo	Viñedo de 20 años, a 32 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 pedregosos en mezcla con arcilla compacta, de poca profundidad.
Cosecha	Cosecha mecánica nocturna. Comenzando la primera semana de Marzo.
Fermentación	Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.
Crianza	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%)	13,5
pH	2,95
Acidez (g/l)	3,8
Azúcar (g/l)	1,45

Notas de Cata

Nuestro Gewurztraminer presenta un color amarillo oro brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por flores blancas y jazmín, frutas blancas como durazno, damasco y membrillo, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje

Es ideal con pescados en general y mariscos al vapor o gratinados, carnes blancas de caza (aves). Quesos semi maduros.

Temperatura de Servicio
Servir a 10°C.



GEWURZTRAMINER

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl