



LA JOYA

GRAN RESERVA

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	: Pinot Noir
Año	: 2018
DO	: Casablanca
Viñedo	: Viñedo de 25 años, a 20 kms de la costa. Plantas en espalderas. Riego tecnificado.
Clima	: Mediterráneo frío, influenciado por corriente de Humboldt, con nubosidad matinal y fresca brisa.
Tipo de Suelo	: Origen volcánico de larga data, en mezcla con depósitos aluviales y arcilla roja poco profunda en ladera.
Cosecha	: Cosecha manual a primera hora del día a partir de la primera semana de abril. En bodega la molienda es sin rodillo con 20% de racimo entero.
Fermentación	: Fermentación en tanques abiertos de acero y en barricas de roble abiertas, con pisoneos manuales y aireación. Maloláctica 100% en barrica usada.
Crianza	: Guarda corta de 6 meses en barricas de 2do y 3er uso.
Alcohol (%)	: 13,5
pH	: 3,61
Acidez (g/l)	: 3,43
Azúcar (g/l)	: 2,9
Notas de Cata	: Nuestro Pinot Noir presenta un color rojo rubí brillante y limpio con leves tonos morados. Nariz intensa y frutosa donde predomina la frutilla silvestre y los hongos, en boca es amplio, sedoso y elegante, con marcadas notas de frutas rojas ácidas como guinda o cereza, final elegante y persistente.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Pinot Noir puede ir con un pulpo grillado con vegetales, pescados grasos al horno y carnes blancas de caza, quesos de cabra frescos.
Temperatura de Servicio	: 12°C



BISQUERTT

Family Vineyards