



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	: Viognier
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 arcillosos y fértiles situados en la terraza plana del campo.
Cosecha	: Cosecha manual, la tercera semana de Marzo.
Fermentación	: Prensado directo logrando una gota limpia sin mayor carga fenólica. Fermentación lenta a temp. max 16°C.
Crianza	: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%)	: 13,7
pH	: 3,24
Acidez (g/l)	: 6,03
Azúcar (g/l)	: 1
Notas de Cata	: Nuestro Viognier presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas blancas como durazno, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una acidez equilibrada, lo que le da un final mas persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Viognier es ideal con pescados en general y mariscos al vapor o gratinados, carnes blancas de caza (aves). Quesos semi maduros.
Temperatura de Servicio	: 10°C

