

BISQUERTT

Family Vineyards

TRALCA

*De las entrañas de la roca madre de Marchihue surge
cual misterio un estruendoso trueno, legándonos todo el
amor, pasión y fuerza de nuestros padres,
reconocidos Pioneros en el Valle de Colchagua.
Un tributo a su dedicación e invaluable legado. Máxima
expresión de complejidad y elegancia,
resultado de una prolongada y apasionada búsqueda
de nuestra propia identidad y carácter.*

Blend de uvas tintas proveniente de los polígonos más cualitativos del nuestro fundo El Chequen. Con bajos rendimientos, uvas seleccionadas a mano, y una guarda por 24 meses en barricas de roble francés de primer uso, más un año en botella, Tralca es la mejor expresión de elegancia y distinción de los vinos de Bisquertt.



BISQUERTT

Family Vineyards



| | |
|-------------------|--|
| Año | 2015 |
| DO | Marchihue |
| Cepa | Blend |
| Alcohol (%) | 14, |
| pH | 3,5 |
| Acidez (g/l) | 3,45 |
| Azúcar (g/l) | 2,8 |
| Tipo de suelo | Sectores cóncavos del campo identificados como suelos de fertilidad restringida, donde hay mezclas de origen aluvio-coluvial, franco arcillosos junto a conglomerados de roca granítica y de profundidad media. |
| Manejo del Viñedo | Natural |
| Ton/ha | 5 |
| Cosecha | Cosecha manual en bandejas, a partir de la 1era semana de Abril hasta la cosecha del carmenere en la 1era de Mayo. |
| Vinificación | Selección manual, maceración en frío por 48 hrs. |
| Fermentación | Molienda sin rodillos , maceración prefermentativa en frío por 48 horas, fermentación en acero inoxidable, suaves pisoneos 2-3 veces al día. Fermentación maloláctica en barrica de 2do y tercer uso. |
| Crianza | 24 meses en barricas de roble francés y huevos de concreto. |
| Notas de Cata | Color rubí profundo de leves matices arcillosos, es un vino de aromas complejos e integrados, con base frutal y evolución a notas especiadas, y de suave licor. En boca es amplio, excelente estructura, de taninos elegantes y jugosos con una acidez fresca que evoca fruta roja madura. Posee un final persistente con toques a moka y fruta confitada. |
| Maridaje | Acompaña idealmente carnes rojas que tengan suaves toques magros, cocinado al horno o asado lento, marida armónicamente con quesos maduros y guisos de verdura. Servir a 17°C. |