

R E S E R V A
PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

Cepa: Carmenere

Año: 2019

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos del sector de cunaco, viñedos antiguos en espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.

Tipo de Suelo: Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

Cosecha: Cosecha mecanizada y manual a partir de la 3era semana de Abril.

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

Crianza: Micro oxigenación en acero inoxidable.

Alcohol (%): 13

pH: 3,6

Acidez (g/l): 3,8

Azúcar (g/l): 2,5

Notas de Cata: Color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.

Maridaje: Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno: 16°C.
Primavera/Verano: 13°C.

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl



CARMENERE