

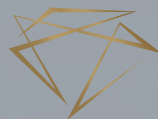


LA JOYA

Single Vineyard

CABERNET SAUVIGNON
D.O. MARCHIHUE • CHILE

BISQUERTT
Family Vineyards



LA JOYA

Single Vineyard

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas seleccionadas de un cuartel y suelo específico de nuestros viñedos en pie franco de El Chequén, a 32 kms. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

Cepa	: Cabernet Sauvignon
Año	: 2018
DO	: Marchihue / El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en parte poniente del valle de Colchagua, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Manejo natural sin agroquímicos.
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.
Suelo	: Mezcla de suelo rocoso, compacto con mezcla de arenisca y arcilla, profundidad media que permite buen desarrollo radicular.
Cosecha	: Cosecha manual a partir de la segunda semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles, mesa de selección de racimos.
Fermentación	: Fermentación lenta y no muy extractiva, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.
Crianza	: Crianza entre 8 a 12 meses en fudres de roble francés y cubas ovoides de concreto.
Alcohol (%)	: 13,7°
pH	: 3,57
Acidez (g/l)	: 5,83
Azúcar (g/l)	: 3,13
Notas de Cata	: Nuestro Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, hay especias como pimienta y algo mentolado muy propio de la variedad, notas de hojas de té, tabaco cuero y humo provenientes de su crianza. La boca es amplia, de acidez equilibrada, taninos maduros y sedosos con un final persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Single Vineyard Cabernet Sauvignon acompaña muy bien carnes rojas con grasa y hueso, quesos maduros y charcutería en general.
Temperatura de servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.

BISQUERTT

Family Vineyards