LA JOYA DE CHILE

"Ilumina maravilla de la tierra que tu frescor y nobleza refleje tu alma inquieta."

LA JOYA
GRAN RESERVA

SAUVIGNON BLANC

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	Sauvignon Blanc
Año	2019
DO	Colchagua / Litueche / Viñedos de Ucuquer
Viñedo	Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.
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	Arcillas rojas, en capas de depositos aluviales con matriz granitica de la cordillera de la costa.
Cosecha	Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con dif. de 10 días, comenzando la primera semana de Marzo.
Fermentación	Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.
Crianza	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%)	13,2
pH	3,1
Acidez (g/l)	3,7
Azúcar (g/l)	1,33

Notas de Cata

Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje

La Joya Gran Reserva Sauvignon Blanc va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.

Temperatura de Servicio

Servir a 10°C.

BISQUERTT
Family Vineyards

www.bisquertt.cl