

# LA JOYA DE CHILE

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

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas de Marchihue a 32 km. 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	2017
DO	Marchihue / Campo 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.
Tipo de 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 primera 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 (%)	14
pH	3,64
Acidez (g/l)	3,54
Azúcar (g/l)	2,9

## Notas de Cata

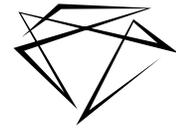
Nuestro Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, hay especies como pimienta y algo mentolado muy propio de la variedad, notas de hojas de té, tabaco cuero y humo provenientes de 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.



LA JOYA

Single Vineyard



CABERNET SAUVIGNON

**BISQUERTT**  
Family Vineyards