

RESERVA
PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

知更鸟 桃红葡萄酒

产区: 空加瓜

品种: 100%

葡萄园: 沿海带，受海洋影响，网格种植及采用滴灌技术。

土壤: 在沿海山脉的花岗岩基质冲积层中的红粘土。

采收: 夜间机械采收，3月份的第二周开始。

发酵: 用精选酵母在不锈钢罐中发酵，平均温度16°C以下。

陈酿: 通过倾析法去除沉淀物和酒泥。

酒精度: 13,5°

pH值: 3,07

残糖: 5,2

总酸: 1,32

品酒辞: 此酒混合西拉和马贝克呈淡粉色，带有新鲜果香，有草莓，覆盆子，还有淡淡的薰衣草和红辣椒的香气，酸度柔和，回味干净清爽。

在阳光明媚的下午，适合搭配寿司和辛辣食物，以及新鲜半数的奶酪。

适饮温度:10摄氏度以下

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl



ROSÉ