

B
BISQUERTT

Family Vineyards



PIONEROS
B
EN COLCHAGUA

CHILE
Q CLAY.

Con toda la fuerza y frescor del viento del Océano Pacífico, de los suaves e indomables lomajes graníticos arcillosos de El Chequén emerge cual torbellino este únicos e impetuoso syrah.

Q Clay nace en las hileras de nuestro microterrior en Marchihue. Suelos cortos de arcillas y granitos, formados durante el periodo geológico Cuaternario de la Cordillera de la Costa Chilena, que nos otorgan una particularidad especial al viñedo, generando suelos de buen drenaje, alta porosidad, fertilidad media y que en conjunto con la morfología del lugar y clima de influencia costero, generan nuestros mejores mostos.


BISQUERTT
Family Vineyards

Año	2014
DO	Marchihue
Cepa	Blend
Edad del Viñedo	15 años
Alcohol (%)	14
pH	3,5
Acidez (g/l)	3,56
Azúcar (g/l)	2
Tipo de Suelo	Granitos en mezcla de arcillas formadas durante la época cuaternaria.
Manejo del Viñedo	Natural
Ton/ha	7
Cosecha	Uva cortada a mano, a primeras horas de la mañana, a partir de la 2da quincena de Abril.
Vinificación	Selección manual, maceración en frío por 48 hrs.
Fermentación	Maceración y fermentación en acero inoxidable, 50% en barrica abierta. Pisoneo Manual.
Crianza	18 meses de guarda en concreto y fudres.
Notas de Cata	Rojo profundo e intenso con tonos violeta, es un vino de nariz intensa con aromas a frutos rojos maduros que se funden con toques suaves de roble, y licor de berries. Boca amplia, de estructura golosa, sedosa, de taninos jugosos. Final de buena intensidad y persistencia gracias a una acidez equilibrada que aporta frescor.
Maridaje	Acompaña idealmente carnes de cordero asado, carnes rojas especialmente cortes como asado de tira, entrañas y costillar de cerdo. Armoniza con pastas rellenas tipo canelones y lasagnas. Servir a 17°C.

