

BISQUERTT

Family Vineyards



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 único 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.

CHILE



Cepa	Blend (Syrah - Malbec)
Año	2015
DO	Marchihue
Viñedo	Campo El Chequén. Viñedo de 20 años, a 30 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco, en espalderas y heritage en ladera. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Base Syrah proveniente de ladera en heritage.
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	Granitos en mezcla de arcillas, en la Cordillera de la Costa, formadas durante la época cuaternaria. Suelos de muy poca profundidad.
Cosecha	Cosecha manual, a partir de la 2da semana de Abril, molienda sin rodillos, maceración prefermentativa en frío por 48 horas.
Fermentación	Fermentación tradicional en acero inoxidable con levadura seleccionada, maloláctica en barrica de 2do y 3er uso.
Crianza	12 meses en fudres de roble francés de 30HL, y cubas de concreto desnudo de 50HL.
Alcohol (%)	13,9
pH	3,52
Acidez (g/l)	3,6
Azúcar (g/l)	3,2
Notas de Cata	Q Clay presenta un color rojo profundo e intenso con ribetes violetas, de un gran cuerpo en copa, su nariz nos presenta una complejidad aromática muy rica que se va abriendo en sucesivas capas, donde podemos encontrar mucha fruta roja y negra madura, moras, frambuesas, ciruelas, especias como pimienta, clavo de olor. Hay un perfil animal muy marcado, propio de su mayor porcentaje de Syrah, donde podemos encontrar notas de cuero, piel animal, humo y notas minerales que aportan mucha complejidad. En boca es amplio, con una acidez muy equilibrada, hay tensión, taninos potentes, pero sedosos y elegantes a la vez, lo que le da un final de boca prolongado, intenso y elegante.
Maridaje	Q Clay es ideal para acompañar todo tipo de carnes de caza, como por ejemplo: cordero, jabalí, ciervo, ñandú, guanaco, etc. Quesos fuertes como Manchego, queso azul y charcutería de carnes de caza o charcutería fina.
Temperatura de Servicio	Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.



BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl