



TRALCA

De las entrañas de la roca madre de Marchihue ruge cual misterio un estruendoso trueno, legándonos todo el amor, pasión y fuerza de nuestros padres, reconocidos Pioneros en el Valle de Colchagua. Un tributo a su dedicación e invaluable legado. Máxima expresión de complejidad y elegancia, resultado de una prolongada y apasionada búsqueda de nuestra propia identidad y carácter.

Tralca es una producción extremadamente delicada que nace de un sector especial de nuestro campo El Chequén. Bajo un manejo y cosecha diferenciada. Este terroir de origen volcánico posee suelos coluviales de color rojizo oxidado, arcillosos y rocosos, cuyo drenaje y porosidad generan un sistema radicular profundo.





BISQUERTT

Family Vineyards

| | |
|-------------------|--|
| Año | 2010 |
| DO | Marchihue |
| Cepa | Blend |
| Alcohol (%) | 14,5 |
| pH | 3,52 |
| Acidez (g/l) | 3,69 |
| Azúcar (g/l) | 2,9 |
| Manejo del Viñedo | Natural |
| Ton/ha | 5 |
| Cosecha | Uva cortada a mano a primeras horas de la mañana, en bandejas, entre la 2da semana abril y 1era semana de Mayo. |
| Vinificación | Selección manual, maceración en frío por 48 hrs. |
| Fermentación | Maceración en frío por 48 hrs. y fermentación en acero inoxidable. Baja frecuencia de remontajes. |
| Crianza | 24 meses en barrica de roble francés. |
| Notas de Cata | Color rubí profundo de leves matices arcillosos, es un vino de aromas complejos e integrados, con base frutal y evolución a notas especiadas, y de suave licor. En boca es amplio, excelente estructura, de taninos elegantes y jugosos con una acidez fresca que evoca fruta roja madura. Posee un final persistente con toques a moka y fruta confitada. |
| Maridaje | Acompaña idealmente carnes rojas que tengan suaves toques magros, cocinado al horno o asado lento, marida armónicamente con quesos maduros y guisos de verdura. Servir a 17°C. |



TRALCA



Av. del Cóndor Sur 590, of. 201, Huechuraba, Santiago, Chile
Tel. (562) 2 756 2500 - info@bisquertt.cl - www.bisquertt.cl