



LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Cabernet Sauvignon
Año	: 2020
DO	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén.
Viñedo	: Viñedo de 20 años, a 32 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
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	: Suelos de profundidad media a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.
Cosecha	: Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la segunda semana de Abril.
Fermentación	: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza	: 25% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6 meses.
Alcohol (%)	: 13,5
pH	: 3,72
Acidez (g/l)	: 3,53
Azúcar (g/l)	: 2,86
Notas de Cata	: Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negar madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Cabernet Sauvignon acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte.
Temperatura de Servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.