



# 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	: Gewürztraminer
Año	: 2021
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 pedregosos en mezcla con arcilla compacta, de poca profundidad.
Cosecha	: Cosecha mecánica nocturna. Comenzando la segunda semana de Marzo.
Fermentación	: Fermentación en acero inox. A temp. promedio de 12°C.
Crianza	: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%)	: 13,5
pH	: 3,04
Acidez (g/l)	: 4,11
Azúcar (g/l)	: 1,25
Notas de Cata	: Nuestro Gewürztraminer presenta un color amarillo oro brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por flores blancas y jazmín, frutas blancas como durazno, damasco y membrillo, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: Es ideal con pescados en general y mariscos al vapor o gratinados, carnes blancas de caza (aves). Quesos semi maduros.
Temperatura de Servicio	: 10°C