

RESERVA PETIRROJO®



Lively little redbreasted creature...

Cepa: Cabernet Sauvignon

Año: 2020

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos del sector de cunaco, viñedos antiguos en espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.

Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces,
Tipo de Suelo: compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

Cosecha mecanizada y manual a partir de la 1era semana de Abril.

Cosecha: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de
acero inoxidable, bajo remontajes

Fermentación: y a temperaturas máximas de 26°C.

Micro oxigenación en acero inoxidable.

Crianza: 13,5

Alcohol (%): 3,68

pH: 3,20

Acidez (g/l): 2,90

Azúcar (g/l): Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se
muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo

Notas de Cata: de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras,
también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el
atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y

Maridaje: charcutería liviana.

Otoño/Invierno: 16°C.

Primavera/Verano: 13°C.

Temperatura
de Servicio:

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl



CABERNET SAUVIGNON