



# LA JOYA

*Single Vineyard*

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas seleccionadas de un cuartel y suelo específico de nuestros viñedos en pie franco de El Chequén, a 32 kms. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

Cepa	: Malbec
Año	: 2018
DO	: Marchihue / El Chequén
Viñedo	: Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Manejo natural sin agroquímicos.
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.
Suelo	: Origen aluvial y coluvial, de matriz granítica. Lomas de suelo en que predomina la arcilla roja de buena retención de agua, son suelos cortos de rendimientos bajos.
Cosecha	: Cosecha manual a partir de la 2da semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.
Fermentación	: Selección de racimos, fermentación en acero inoxidable, FML en concreto sin epóxico y barricas de segundo y tercer uso.
Crianza	: Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses.
Alcohol (%)	: 14°
pH	: 3,59
Acidez (g/l)	: 3,8
Azúcar (g/l)	: 2,77
Notas de Cata	: Nuestro Malbec es un vino de color rojo rubí profundo con ribetes violáceos, limpio y brillante, de gran cuerpo, su nariz esta marcada por las notas de lavanda y flores oscuras, mucha fruta negra y roja madura, leves notas minerales que le aportan complejidad a la paleta aromática. En boca se muestra con una acidez equilibrada, taninos jugosos y sedosos, amplio y frutal, con un final prolongado y elegante.
Maridaje	: La Joya Single Vineyard Malbec va muy bien con estofados de carnes de caza, carnes rojas, pastas y quesos maduros, charcutería en general.
Temperatura de servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.

## BISQUERTT

*Family Vineyards*