

PETIRROJO

R E S E R V A

Notas de Cata: Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Maridaje: 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 charcutería liviana. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

Año: 2021

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

DO: Colchagua

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

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

Cosecha: Cosecha mecanizada y manual a partir de la 2da semana de abril.

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

Crianza: Micro oxigenación en acero inoxidable.

Alcohol : 13,5°
Acidez (g/l) : 4.64

pH : 3,69
Azúcar (g/l) : 3.08

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @ bisquerttvineyards



CABERNET SAUVIGNON