



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa	: Cabernet Sauvignon	Alcohol (%)	: 13,4
Año	: 2022	pH	: 3,66
D.O	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén.	Acidez (g/L)	: 5,29
		Azúcar	: 2,35

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 despallado en campo, a partir de la primera 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.

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 negra 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.