

**BISQUERTT***Family Vineyards*

Cepa	: Gewürztraminer	Alcohol (%)	: 13,1
Año	: 2022	pH	: 3,34
D.O	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén.	Acidez (g/L)	: 6,01
		Azúcar	: 1,44

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 tercera 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.

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