



**BISQUERTT**

Family Vineyards

<b>Cepa</b>	: Merlot	<b>Alcohol (%)</b>	: 13,3
<b>Año</b>	: 2022	<b>pH</b>	: 3,66
<b>D.O</b>	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén.	<b>Acidez (g/L)</b>	: 5,29
		<b>Azúcar</b>	: 2,58

**Viñedo** : Viñedo de 20 años, 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.

**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, asociados a pequeñas rocas en mezcla de arcillas que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.

**Cosecha** : Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la tercera semana de Marzo.

**Fermentación** : Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

**Crianza** : 25% barrica de 3er a 4to, 6 meses.

**Notas de cata** : Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante.

**Maridaje** : La Joya Gran Reserva Merlot va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.

**Temperatura de servicio** : Otoño/Invierno: 16°C.  
Primavera/Verano: 13°C.