

**BISQUERTT***Family Vineyards*

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