



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa	: Sauvignon Blanc	Alcohol (%)	: 12,6
Año	: 2022	pH	: 3,18
D.O	: Colchagua / Litueche / Viñedos de Ucuquer	Acidez (g/L)	: 5,51
		Azúcar	: 1,31

Viñedo : Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.

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 : Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.

Cosecha : Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 9 días, comenzando la segunda 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 Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, 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 : La Joya Gran Reserva Sauvignon Blanc va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.

Temperatura de servicio : 10°C