



# BISQUERTT

Family Vineyards

<b>Cepa</b>	: Malbec	<b>Alcohol (%)</b>	: 14,0
<b>Año</b>	: 2020	<b>pH</b>	: 3,67
<b>D.O</b>	: Colchagua / Marchihue / El Chequén	<b>Acidez (g/L)</b>	: 5,62
		<b>Azúcar</b>	: 2,94

**Viñedo** : Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, 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. Manejo natural sin agroquímicos.

**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** : Origen aluvial y coluvial, de matriz granítica. Lomas de suelo en que predomina la arcilla roja de buena retención de agua, son suelos cortos de rendimientos bajos.

**Cosecha** : Cosecha manual a partir de la segunda semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.

**Fermentación** : Selección de racimos, fermentación en acero inoxidable, FML en concreto sin epóxico y barricas de segundo y tercer uso.

**Crianza** : Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses. 14°.

**Notas de cata** : Nuestro Malbec es un vino de color rojo rubí profundo con ribetes violáceos, limpio y brillante, de gran cuerpo, su nariz esta marcada por las notas de lavanda y flores oscuras, mucha fruta negra y roja madura, leves notas minerales que le aportan complejidad a la paleta aromática. En boca se muestra con una acidez equilibrada, taninos jugosos y sedosos, amplio y frutal, con un final prolongado y elegante.

**Maridaje** : La Joya Single Vineyard Malbec va muy bien con estofados de carnes de caza, carnes rojas, pastas y quesos maduros, charcutería en general.

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