

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Carmene es de color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.

Maridaje: Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

Suelo: Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

Cosecha: Cosecha mecanizada y manual a partir de la 3ra semana de abril.

Fermentación: Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

Crianza: Micro oxigenación en acero inoxidable.

Año: 2022

Variedad: 100% Carmenere

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos del sector de Cunaco, viñedos antiguos de espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.

Alcohol: 13°

pH: 3,69

Acidez (g/l): 4,44

Azúcar (g/l): 2,92

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



CARMENERE