

# PETIRROJO

## RESERVA

**Notas de Cata:** Nuestro Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

**Maridaje:** Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves.

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

**Suelo:** Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.

**Cosecha:** Cosecha mecanizada a partir de la 2da semana de Marzo.

**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% Merlot

**DO:** Colchagua

**Viñedo:** Viñedos de sector San Juan de la Sierra, plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.

**Alcohol:** 13°

**pH:** 3,59

**Acidez (g/l):** 4,96

**Azúcar (g/l):** 3,07

**BISQUERTT**

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @ bisquerttvineyards



MERLOT