

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Rosé a base de Syrah y Malbec presenta un color rosado pálido, con una nariz fresca y frutal, hay fresas, frambuesas, algo de lavanda y especias como pimienta roja, buena acidez, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Ideal para acompañar sushi y comida especiada, también una tabla de quesos de cabra frescos y semi maduros.

Temperatura de Servicio: 10°C.

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

Cosecha: Cosecha mecánica nocturna. comenzando la 2da semana de Marzo.

Fermentación: Maceración corta sobre pieles y escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable. A temperatura promedio de 16°C.

Crianza: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

Año: 2022

Variedad: 75% Syrah 25% Malbec

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos de Marchihue, pie de cordón costero, influencia oceánica. Plantas francas en espalderas y riego por goteo.

Alcohol: 12°

pH: 3,30

Acidez (g/l): 5,92

Azúcar (g/l): 1,94

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl |   bisquerttvineyards



ROSÉ