

# PETIRROJO

## RESERVA

**Notas de Cata:** Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, 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, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.

**Maridaje:** Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: 8°C

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

**Cosecha:** Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 7 días, comenzando la 2da semana de marzo.

**Fermentación:** Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.

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

**Año:** 2022

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc

**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:** 12,5°

**pH:** 3,16

**Acidez (g/l):** 6,24

**Azúcar (g/l):** 1,00

### BISQUERTT

Family Vineyards



SAUVIGNON BLANC