

# PETIRROJO

## RESERVA

### 知更鸟 桃红葡萄酒

**产区:** 空加瓜

**品种:** 100%

**葡萄园:** 沿海带，受海洋影响，网格种植及采用滴灌技术。

**土壤:** 在沿海山脉的花岗岩基质冲积层中的红粘土。

**采收:** 夜间机械采收，3月份的第二周开始。

**发酵:** 用精选酵母在不锈钢罐中发酵，平均温度16°C以下。

**陈酿:** 通过倾析法去除沉淀物和酒泥。

**酒精度:** 13,5°

**pH值:** 3,07

**残糖:** 5,2

**总酸:** 1,32

**品酒辞:** 此酒混合西拉和马贝克呈淡粉色，带有新鲜果香，有草莓，覆盆子，还有淡淡的薰衣草和红辣椒的香气，酸度柔和，回味干净清爽。

在阳光明媚的下午，适合搭配寿司和辛辣食物，以及新鲜半数的奶酪。

适饮温度:10摄氏度以下

## BISQUERTT

*Family Vineyards*

[www.bisquertt.cl](http://www.bisquertt.cl)



ROSÉ