

**BISQUERTT***Family Vineyards*

<b>Cepa</b>	: Carmeneré	<b>Alcohol (%)</b>	: 13,5
<b>Año</b>	: 2022	<b>pH</b>	: 3,77
<b>D.O</b>	: Colchagua / Marchihue / El Chequén	<b>Acidez (g/L)</b>	: 5,23
		<b>Azúcar</b>	: 3,35

**Viñedo** : Viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

**Clima** : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

**Tipo de suelo** : Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.

**Cosecha** : Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la primera semana de Abril.

**Fermentación** : Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

**Crianza** : 10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto , 6-8 meses.

**Notas de cata** : Nuestro Carmeneré es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumada aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestra balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, Lo que le da un final más persistente y elegante.

**Maridaje** : La Joya Gran Reserva Carmeneré es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros.

**Temperatura de servicio** : Otoño/Invierno: 16°C.  
Primavera/Verano: 13°C.