



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa	: Malbec	Alcohol (%)	: 14
Año	: 2021	pH	: 3,67
D.O	: Colchagua / Marchihue / El Chequén	Acidez (g/L)	: 4,94
		Azúcar	: 3,17

Viñedo : Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en la parte poniente del valle de Colchagua, 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. Manejo natural sin agroquímicos.

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 : Origen aluvial y coluvial, de matriz granítica. Lomas de suelo en que predomina la arcilla roja de buena retención de agua, son suelos cortos de rendimientos bajos.

Cosecha : Cosecha manual a partir de la tercera semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.

Fermentación : Selección de racimos, fermentación en acero inoxidable, FML en concreto sin epóxico y barricas de segundo y tercer uso.

Crianza : Crianza en fudres y cubas ovoides de concreto por 12 meses. 14°.

Notas de cata : Nuestro Malbec es un vino de color rojo rubí profundo con ribetes violáceos, limpio y brillante, de gran cuerpo, su nariz esta marcada por las notas de lavanda y flores oscuras, mucha fruta negra y roja madura, leves notas minerales que le aportan complejidad a la paleta aromática. En boca se muestra con una acidez equilibrada, taninos jugosos y sedosos, amplio y frutal, con un final prolongado y elegante.

Maridaje : La Joya Single Vineyard Malbec va muy bien con estofados de carnes de caza, carnes rojas, pastas y quesos maduros, charcutería en general.

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