



CHILE



Cepa	: Blend (70%Syrah - 30%Malbec)	Alcohol (%)	: 14
Año	: 2021	pH	: 3,76
D.O	: Marchihue - El Chequén	Acidez (g/L)	: 4,76
		Azúcar (g/L)	: 2,31

Viñedo : Cuartel "Q", viñedo de 20 años, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco, en cabeza sobre ladera. 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 : Suelo de arcillas de la época cuaternaria, con aportes aluvial semi-rocoso, matriz granítica de cordillera de la Costa, suelo de poca profundidad.

Cosecha : Cosecha manual, a partir de la 3ra semana de Abril, molienda sin rodillos, maceración prefermentativa en frío por 48 horas.

Fermentación : 20% en barrica abierta con levadura nativa, pisoneos manuales aireación diaria.

Crianza : 12 meses en fudres de roble francés de 30HL, y cubas de concreto desnudo de 50HL.

Notas de cata : Q Clay presenta un color rojo profundo e intenso con ribetes violetas, de un gran cuerpo en copa, su nariz nos presenta una complejidad aromática muy rica que se va abriendo en sucesivas capas, donde podemos encontrar mucha fruta roja y negra madura, moras, frambuesas, ciruelas, especias como pimienta, clavo de olor y notas minerales que aportan complejidad. En boca es un vino amplio, con una acidez muy equilibrada, taninos potentes, pero sedosos y elegantes a la vez, lo que le da un final de boca prolongado, intenso y elegante.

Maridaje : Q Clay es ideal para acompañar todo tipo de carnes de caza, como por ejemplo: cordero, jabalí, ciervo, ñandú, guanaco, etc. Quesos fuertes como Manchego, queso azul y charcutería de carnes de caza o charcutería fina.

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

BISQUERTT
Family Vineyards