

# PETIRROJO

## RESERVA

**Notas de Cata:** Nuestro Carmene es de color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.

**Maridaje:** Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones.

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

**Suelo:** Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

**Cosecha:** Cosecha mecanizada y manual a partir de la 3ra semana de abril.

**Fermentación:** Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

**Crianza:** Micro oxigenación en acero inoxidable.

**Año:** 2023

**Variedad:** 100% Carmenere

**DO:** Colchagua

**Viñedo:** Viñedos del sector de Cunaco, viñedos antiguos de espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.

**Alcohol:** 13°

**pH:** 3,46

**Acidez (g/l):** 5,27

**Azúcar (g/l):** 3,85

**BISQUERTT**

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



CARMENERE