

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, con una nariz intensa, marcada notas sutiles de frutas tropicales y flores blancas, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, tiene una rica y elegante acidez, es fresco en nariz y boca.

Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Queda muy bien con salmón, mariscos cocidos al vapor y quesos ligeros.

Temperatura de Servicio: 8°C.

Suelo: Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.

Cosecha: Cosecha mecánica nocturna, comenzando la 3era semana de Marzo.

Fermentación: Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.

Crianza: Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

Año: 2023

Variedad: 100% Chardonnay

DO: Colchagua

Viñedo: Viñedos de sector San Juan de la Sierra, plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.

Alcohol: 12,5°

pH: 3,53

Acidez (g/l): 5,05

Azúcar (g/l): 1,96

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



CHARDONNAY