

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos

Maridaje: Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras, también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y charcutería liviana.

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 1era 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% Cabernet Sauvignon

DO: Colchagua

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

Alcohol: 13°

pH: 3,45

Acidez (g/l): 5,46

Azúcar (g/l): 3,66

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



CABERNET SAUVIGNON