

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

Maridaje: Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves.

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

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

Cosecha: Cosecha mecanizada a partir de la 2da semana de Marzo.

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% Merlot

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: 13°

pH: 3,39

Acidez (g/l): 5,72

Azúcar (g/l): 3,93

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



MERLOT