

# PETIRROJO

## RESERVA

**Notas de Cata:** Nuestro Rosé a base de Syrah y Malbec presenta un color rosado pálido, con una nariz fresca y frutal, hay fresas, frambuesas, algo de lavanda y especias como pimienta roja, buena acidez, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.

**Maridaje:** Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Ideal para acompañar sushi y comida especiada, también una tabla de quesos de cabra frescos y semi maduros.

Temperatura de Servicio: 10°C.

**Suelo:** Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.

**Cosecha:** Cosecha mecánica nocturna. comenzando la 2da semana de Marzo.

**Fermentación:** Maceración corta sobre pieles y escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable. A temperatura promedio de 16°C.

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

**Año:** 2023

**Variedad:** 75% Syrah 25% Malbec

**DO:** Colchagua

**Viñedo:** Viñedos de Marchihue, pie de cordón costero, influencia oceánica. Plantas francas en espalderas y riego por goteo.

**Alcohol:** 12,5°

**pH:** 3,25

**Acidez (g/l):** 4,65

**Azúcar (g/l):** 1,52

**BISQUERTT**

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



ROSÉ