

PETIRROJO

RESERVA

Notas de Cata: Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de durazno y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.

Maridaje: Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito.

Temperatura de Servicio: 8°C

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

Cosecha: Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 7 días, 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% Sauvignon Blanc

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: 3,12

Acidez (g/l): 6,52

Azúcar (g/l): 2,79

BISQUERTT

Family Vineyards

www.bisquertt.cl | @bisquerttvineyards



SAUVIGNON BLANC