



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa	: Carmeneré	Alcohol (%)	: 13,5
Año	: 2023	pH	: 3,75
D.O	: Colchagua	Acidez (g/L)	: 5,10
		Azúcar	: 3,26

Viñedo : Viñedos de 20 años, a 25 kms de la costa. Plantas en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

Clima : Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.

Tipo de suelo : Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas.

Cosecha : Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la segunda semana de Abril.

Fermentación : Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

Crianza : 10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto , 6-8 meses.

Notas de cata : Nuestro Carmeneré es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumado aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestra balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, Lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Carmeneré es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros.

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