



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa : Chardonnay
Año : 2023
D.O : Colchagua

Alcohol (%) : 13
pH : 3,22
Acidez (g/L) : 5,28
Azúcar : 2,25

Viñedo : Ubicado en Lolol en el Valle de Colchagua. Sistema de riego automático. Estas plantas no producen una masa vegetativa espesa..

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 : Suelo granítico transportado de evolución media.

Cosecha : Cosecha mecánica nocturna la primera 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.

Notas de cata : Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas tropicales como piña y maracuyá, en boca tiene una leve cremosidad con mayor estructura, esto aportado por el 5% que pasa por madera sin tostar por 4 meses, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Chardonnay acompaña bien pescados grasos, mariscos gratinados, carnes blancas (aves). Quesos semi maduros.

Temperatura de servicio : 10°C