



  
**LA JOYA**  
GRAN RESERVA

**BISQUERTT**

Family Vineyards

<b>Cepa</b>	: Cabernet Sauvignon	<b>Alcohol (%)</b>	: 13,5
<b>Año</b>	: 2023	<b>pH</b>	: 3,57
<b>D.O</b>	: Colchagua	<b>Acidez (g/L)</b>	: 4,48
		<b>Azúcar</b>	: 2,77

---

**Viñedo** : Viñedos ubicados en la zona de Cunaco, Nancagua. Plantas en espalderas con riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.

**Clima** : Clima de tipo mediterráneo, 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 profundidad media a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.

**Cosecha** : Cosecha manual y mecánica con despalillado 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** : 25% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto, 6 meses.

---

**Notas de cata** : Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negra madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante.

**Maridaje** : La Joya Gran Reserva Cabernet Sauvignon acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte.

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