



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa	: Merlot	Alcohol (%)	: 13,5
Año	: 2023	pH	: 3,58
D.O	: Colchagua	Acidez (g/L)	: 4,50
		Azúcar	: 2,93

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 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 profundidad media, franco arcilloso que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.
Cosecha	: Cosecha manual y mecánica con despallado en campo, a partir de la tercera semana de Marzo.
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 Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Merlot va bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.

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