

**BISQUERTT***Family Vineyards*

Cepa	: Sauvignon Blanc	Alcohol (%)	: 13
Año	: 2023	pH	: 3,00
D.O	: Colchagua	Acidez (g/L)	: 5,33
		Azúcar	: 1,51

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 : Franco arcilloso en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la Cordillera de la Costa.

Cosecha : Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 8 días, comenzando la segunda 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 Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Sauvignon Blanc va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.

Temperatura de servicio : 10°C