

**BISQUERTT***Family Vineyards*

Cepa	: Syrah	Alcohol (%)	: 13,5
Año	: 2023	pH	: 3,44
D.O	: Colchagua	Acidez (g/L)	: 5,11
		Azúcar	: 3,46

Viñedo : Viñedos ubicados en la zona de Pumanque a 25 kms de la costa. Plantas en espalderas con riego tecnificado.

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 granito descompuesto con arcilla, buena retención de agua y profundidad media.

Cosecha : Cosecha manual con despallado en campo, a partir de la tercera semana de Marzo.

Fermentación : Fermentación tradicional en acero, levaduras seleccionadas, bajo remontaje, alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.

Crianza : 25% barricas de 3er y 4to uso, cubas de concreto por 6 meses.

Notas de cata : Nuestro Syrah es de color rojo con tonos violáceos, brillante y limpio, de cuerpo medios. Se presenta con una nariz madura, marcada por la fruta negra madura como moras, ciruela y bayas, notas sutiles de cuero, piel animal y tostado, aportado por su paso en madera. En boca tiene una rica acidez, amplio y de taninos firmes y estructurados, lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Syrah acompaña muy bien un lechón al palo, cordero a la parrilla, charcutería en general y quesos maduros.

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