



  
**LA JOYA**  
GRAN RESERVA

**BISQUERTT**  
Family Vineyards

**Cepa** : Merlot  
**D.O** : Colchagua

---

**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.