

R E S E R V A  
**PETIRROJO**®



*Lively little redbreasted creature...*

Cepa:	50% Syrah / 50% Malbec
Año:	2018
DO:	Colchagua
Viñedo:	Viñedos de Marchihue, pie de cordón costero, influencia oceánica. Plantas francas en espalderas y riego por goteo.
Tipo de Suelo:	Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.
Cosecha:	Cosecha mecánica nocturna. comenzando la 1ra semana de Marzo.
Fermentación:	Maceración corta sobre pieles y escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable. A temperatura promedio de 16°C.
Crianza:	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Alcohol (%):	13
pH:	3,29
Acidez (g/l):	3,46
Azúcar (g/l):	3,4
Notas de Cata:	Nuestro Rosé a base de Syrah y Malbec presenta un color rosado pálido, con una nariz fresca y frutal, hay fresas, frambuesas, algo de lavanda y especias como pimienta roja, buena acidez, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.
Maridaje:	Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Ideal para acompañar sushi y comida especiada, también una tabla de quesos de cabra frescos y semi maduros.
Temperatura de Servicio:	Servir a 10°C.



ROSÉ

**BISQUERTT**

*Family Vineyards*