

BISQUERTT

Family Vineyards

PETIRROJO ORGANIC WINE

NOTAS DE CATA

Nuestro vino es de color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika, pimienta negra y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.

MARIDAJE

Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones.

Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C.

Primavera/Verano a 13°C.

SUELO:

Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.

COSECHA:

Cosecha mecanizada y manual a partir de la 3ra semana de abril.

FERMENTACIÓN:

Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.

CRIANZA:

50% en acero inoxidable y 50% en barricas usadas.

AÑO: 2023

VARIEDAD: 60% Carmenere y 40% Syrah

DO: Central

Alcohol: 13°

pH: 3,69

Acidez (g/l): 4,44

Azúcar (g/l): 2,92



BLEND