



BISQUERTT

Family Vineyards

Cepa : Cabernet Sauvignon

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 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 a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.

Cosecha : Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la segunda semana de Abril.

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 Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negra madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante.

Maridaje : La Joya Gran Reserva Cabernet Sauvignon acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte.

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