



**BISQUERTT**

*Family Vineyards*

**Cepa** : Gewürztraminer

**D.O** : Colchagua

---

**Viñedo** : Viñedo de 20 años, a 32 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. 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 pedregosos en mezcla con arcilla compacta, de poca profundidad.

**Cosecha** : Cosecha mecánica nocturna. Comenzando la segunda semana de Marzo.

**Fermentación** : Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.

**Crianza** : Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.

---

**Notas de cata** : Nuestro Gewürztraminer presenta un color amarillo oro brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por flores blancas y jazmín, frutas blancas como durazno, damasco y membrillo, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.

**Maridaje** : Es ideal con pescados en general y mariscos al vapor o gratinados, carnes blancas de caza (aves). Quesos semi maduros.

**Temperatura de servicio** : 10°C