


BISQUERTT
Family Vineyards

TRALCA

De las entrañas de la roca madre de Marchihue surge cual misterio un estruendoso trueno, legándonos todo el amor, pasión y fuerza de nuestros padres, reconocidos Pioneros en el Valle de Colchagua. Un tributo a su dedicación e invaluable legado. Máxima expresión de complejidad y elegancia, resultado de una prolongada y apasionada búsqueda de nuestra propia identidad y carácter.

Tralca es una producción extremadamente delicada que nace de un sector especial de nuestro campo El Chequén. Bajo un manejo y cosecha diferenciada. Este terroir de origen volcánico posee suelos coluviales de color rojizo oxidado, arcillosos y rocosos, cuyo drenaje y porosidad generan un sistema radicular profundo.



Safrá 2011. Almoço em 15/11/2018. Chácara Colombo.



BISQUERTT
Family Vineyards



Año	2011
DO	Marchihue
Cepa	Blend
Alcohol (%)	14,5
pH	3,52
Acidez (g/l)	3,69
Azúcar (g/l)	2,0
Manejo del Viñedo	Natural
Ton/ha	5
Cosecha	Uva cortada a mano a primeras horas de la mañana, en bandejas, entre la 2da semana Abril y 1era semana de Mayo.
Vinificación	Selección manual, maceración en frío por 48 hrs.
Fermentación	Maceración en frío por 48 hrs. y fermentación en acero inoxidable. Baja frecuencia de remontajes.
Crianza	24 meses en barrica de roble francés.
Notas de Cata	Color rubí profundo de leves matices arcillosos, es un vino de aromas complejos e integrados, con base frutal y evolución a notas especiadas, y de suave licor. En boca es amplio, excelente estructura, de taninos elegantes y jugosos con una acidez fresca que evoca fruta roja madura. Posee un final persistente con toques a moka y fruta confitada.
Maridaje	Acompaña idealmente carnes rojas que tengan suaves toques magros, cocinado al horno o asado lento, marida armónicamente con quesos maduros y guisos de verdura. Servir a 17°C.



Av. del Cóndor Sur 590, of. 201, Huechuraba, Santiago, Chile
Tel. (562) 2 756 2500 - info@bisquertt.cl - www.bisquertt.cl

Safra 2011. Almoço em 15/11/2018. Chácara Colombo.