



BISQUERTT
Family Vineyards



Pequeña criatura de pechera roja y viva...

Año	2017
DO	Colchagua
Cepa	Chardonnay
Edad del Viñedo	15 años
Alcohol (%)	13,5
pH	3,3
Acidez (g/l)	3
Azúcar (g/l)	1,5
Tipo de Suelo	Coluvial, pie de cordillera, rocoso profundidad media en pendiente.
Manejo del Viñedo	Convencional
Ton/ha	16
Cosecha	A partir de la primera semana de Marzo.
Crianza	100% acero inoxidable.
Notas de Cata	Este Chardonnay muestra un color amarillo dorado y posee aromas a frutas tales como damasco y piña madura con sutiles toques de chirimoya, plátano y flores blancas. En boca es cremoso, con marcadas notas a rosas blancas y maracuyá.
Maridaje	Resulta ideal para acompañar comidas de influencia asiática o thai, como sushi o mariscos gratinados. También viene bien con pollo y pavo con salsas suaves o agridulces. Servir a 13°C.

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



RESERVA
PETIRROJO®

CHARDONNAY



Safra 2018. Prova em 08/06/2019. Encontro de Vinhos Adega Franco.