

# LA JOYA DE CHILE

“Ilumina maravilla de la tierra que tu frescor y nobleza refleje tu alma inquieta.”

Esta línea Single Vineyard elaborada con uvas de Marchihue a 32 km. del Océano Pacífico, alcanza la mejor expresión de cada variedad. Suelos de origen cuaternario, arcillas quebradizas y un clima caracterizado por la permanente brisa contribuyen a la obtención de uvas excepcionales que dan origen a vinos de fuerte personalidad.

|               |  |
|---------------|--|
| Cepa          | Cabernet Sauvignon   |
| Año           | 2016   |
| DO            | Marchihue / Campo El Chequén   |
| Viñedo        | Viñedo de 20 años cuyos cuarteles están subdivididos en pequeñas parcelas según tipo de suelo. Situado en parte poniente del valle de Colchagua, a 30 Kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa. Manejo natural sin agroquímicos. |
| 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 | Mezcla de suelo rocoso, compacto con mezcla de arenisca y arcilla, profundidad media que permite buen desarrollo radicular.  |
| Cosecha       | Cosecha manual a partir de la primera semana de Abril en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles, mesa de selección de racimos.   |
| Fermentación  | Fermentación lenta y no muy extractiva, en fudres de roble y acero inoxidable, con bajo remontajes y buena aireación.  |
| Crianza       | Crianza en fudres, barrica de 2do, 3er uso y recipientes de concreto por 12 meses.   |
| Alcohol (%)   | 14   |
| pH            | 3,64   |
| Acidez (g/l)  | 3,54   |
| Azúcar (g/l)  | 2,9  |

#### Notas de Cata

Nuestro Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, hay especias como pimienta y algo mentolado muy propio de la variedad, notas de hojas de té, tabaco cuero y humo provenientes de su crianza. La boca es amplia, de acidez equilibrada, taninos maduros y sedosos con un final persistente y elegante.

#### Maridaje

La Joya Single Vineyard Cabernet Sauvignon acompaña muy bien carnes rojas con grasa y hueso, quesos maduros y charcutería en general.

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

**BISQUERTT**  
Family Vineyards

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



LA JOYA  
Single Vineyard



CABERNET SAUVIGNON

Safrá 2016. Prova em 08/06/2019. Encontro de Vinhos Adega Franco.

