

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	Merlot
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 la 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	Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa. Suelo aluvial y rocoso de buen drenaje y profundidad, permite a la variedad llegar a madurez sin deshidratarse.
Cosecha	Cosecha manual a partir de la 3ra semana de Marzo en polígonos de cosecha o sectores escogidos en los cuarteles según productividad y tipo de suelo. Mesa de selección de racimos.
Fermentación	Fermentación lenta y sin sobreextracción, 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	3,65
Acidez (g/l)	3,34
Azúcar (g/l)	2,89

Notas de Cata

Nuestro Merlot es un vino de color rojo con tonalidades violáceas, limpio y brillante, de gran cuerpo, la nariz se presenta compleja con mucha fruta negra madura como berries negros, 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 Merlot es ideal para acompañar pastas en general, guisos de vegetales, pescados gratinados o al horno, quesos maduros de cabra.

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



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

