



Bisquertt Petirrojo Reserva Carménère

Produtor: Viña Bisquertt

Elegante e equilibrado Carménère elaborado pelas mãos habilidosas de Alberto Antonini, este tinto revela notas de frutas vermelhas e toques defumados. Um autêntico Carménère com boa relação qualidade x preço, principalmente por ser elaborado no Vale do Colchagua, considerada a coqueluche do Chile na atualidade, com a chancela da Viña Bisquertt.

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Colchagua

Uva: Carménère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 30% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 a 6 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos equilibrados e boa acidez com final de boca redondo e fácil de beber.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, ameixas e mirtilos, notas herbáceas e toques de especiarias, como pimenta preta.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, além de lanches, pizzas, embutidos....

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Bisquertt é uma vinícola familiar fundada por Osvaldo Bisquertt e sua esposa, Soledad Urrutia. Os primeiros vinhedos foram plantados em 1965 em uma propriedade chamada Rinconada, no Valle de Colchagua. Na época, pouco se sabia sobre o grande potencial do Valle de Colchagua e, ainda hoje, há muito para se descobrir. Don Osvaldo, o patriarca da família, foi um visionário quando descobriu o potencial da região e se tornou um dos pioneiros a produzir vinhos ali. Sebastian Bisquertt e seus irmãos integram a segunda geração da família e estão à frente da vinícola desde 2007. Um elemento-chave para o sucesso da vinícola foi "Terroir Project", com as consultorias do especialista em terroirs Pedro Parra e do respeitadíssimo enólogo italiano Alberto Antonini, que resultou na qualidade dos seus vinhos originais, frescos, elegantes, expressivos e com um caráter único, que só o Valle de Colchagua, e especialmente a área de El Chequén, conseguem oferecer.