

Technische Fiche

Naam: Bisquertt La Joya Gran Reserva Carmenère

Druivensoorten: 100% Carmenère

Regio & land: Maipo Valley, Chili

Producent: Viña Bisquertt

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 10 °C - 14°C

Foodpairing:

Goede pairing met Mexicaanse keuken (burrito, chili con carne, nachos), ratatouille, gerechten met (opgevulde) paprika, gegrild vlees, gemarineerde kip of kalkoen.

Informatie over de producent:

Deze familiale onderneming werd opgericht door Osvaldo Bisquertt in 1978. Hij was een pionier van de Colchagua Valley en de eerste om in het koelere Marchigüe, kort bij de oceaan, aan te planten. Het motto van de familie Bisquertt is "Respect". Respect voor de consument die de hoogste kwaliteit verdient, respect voor de werknemers, waarvan sommige families al meerdere generaties lang voor hen werken, en respect voor hun land: Colchagua Valley. De stijl van de wijnen wordt gekenmerkt door elegantie, evenwicht en zuiverheid. Aan de basis ligt de hoogste kwaliteit druiven dankzij het werk van wijngaardmanager Jaime Araya die de leiding heeft over de wijngaarden El Rulo (in de warmere Palmilla regio) en El Chequén (in het koelere Marchigüe). De wijngaarden werden recent aan een doorgedreven "terroir-studie" onderworpen zodat elk perceel op de juiste manier en met de meest passende druivensoort werd beplant. In de wijnkelder staat een jong wijnmakers team, onder leiding van oenologe Joana Pereira, garant voor wijnen met precisie, elegantie en complexiteit.



Informatie over de wijn:

De Carmenère druif bezorgt deze wijn speciale aroma's zoals tomatenbladeren en paprika's. Deze wijn is partieel gerijpt op hout waarbij chocolade, leer en tabak de boventoon voeren na de opvoeding. Veel zwart en rood bosfruit in het middenstuk van het smaakpalet met kruidige (peper) en plantaardige toetsen. Zeer evenwichtig in zijn prijsklasse.