

SOLECA

3

GENERACIONES

CARMENERE



Año:	2021
D.O.:	Valle Central
Variedad:	Carmenere
Viñedo:	Viñedo de 20 años, 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.
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.
Suelo:	Suelos de gran profundidad y exploración de raíces, compuesto mayoritariamente de arcillas.
Cosecha:	Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la segunda semana de abril.
Fermentación:	Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza:	10% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto 6-8 meses
Notas de Cata:	Nuestro Carmenere es de un rojo rubí profundo, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz intensa, marcada por la fruta roja madura, especialmente cerezas y frambuesas, hay notas de pimienta verde, cuero y un leve ahumado aportado por su breve paso por barrica, en boca se muestra balanceado, elegante, de taninos jugosos y suaves, lo que le da un final más persistente y elegante. Potencial de guarda: 5 años
Maridaje:	Es ideal para acompañar una plateada con puré picante, pastas rellenas y quesos semi maduros.
Servir a:	16°C.
Alcohol: 14	Acidez (g/l): 4,71
pH: 3,78	Azúcar (g/l): 2,96

SOLECA