



SOLECA

3

GENERACIONES

Año:	2022
D.O.:	Valle Central
Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Viñedo:	Viñedo de 20 años, a 32 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 profundidad media a baja, asociados a arcillas en mezcla de areniscas, perfiles pedregosos de origen granítico y aluvial.
Cosecha:	Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la tercera semana de abril.
Fermentación:	Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza:	25% barrica de 3er y 4to uso, cubas de concreto 6-8 meses
Notas de Cata:	Nuestro Cabernet Sauvignon presenta un color Rojo Rubí brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz intensa, marcada por la fruta negra madura moras, berries, algo de mentol y pimienta, su paso por barrica desarrolla leves notas ahumadas y de cuero, en boca tiene una acidez equilibrada lo que le da un final más persistente y elegante. Potencial de guarda: 5 años
Maridaje:	Acompaña bien carnes con algo de grasa, o con hueso. Quesos maduros y charcutería media-fuerte.
Servir a:	16°C.
Alcohol: 13,5	Acidez (g/l): 5,29
pH: 3,66	Azúcar (g/l): 2,35

CABERNET SAUVIGNON

SOLECA