



SOLECA

3

GENERACIONES

Año:	2022
D.O.:	Valle Central
Variedad:	Merlot
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, asociados a pequeñas rocas en mezcla de arcillas que permiten buena retención de agua y alto desarrollo de raíces.
Cosecha:	Cosecha manual y mecánica con despalillado en campo, a partir de la primera 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, 6 meses
Notas de Cata:	Nuestro Merlot tiene un color rojo con tonalidades púrpura brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz delicada, marcada por frutas rojas como las fresas, notas sutiles de setas silvestres y tierra húmeda, en boca tiene una balanceada acidez y un retrogusto floral, lo que le da un final más persistente y elegante. Potencial de guarda: 5 años
Maridaje:	Acompaña bien con pastas, carnes blancas, pescados grasos o fibrosos. Quesos de cabra semi maduros.
Servir a:	16°C.
Alcohol: 13,5	Acidez (g/l): 5,29
pH: 3,66	Azúcar (g/l): 2,58

MERLOT

SOLECA