



SOLECA

3

GENERACIONES

Año:	2022
D.O.:	Valle Central
Variedad:	Sauvignon Blanc
Viñedo:	Viñedos clonales de 15 años, plantación en espaldera. 20 Kms del mar, 2 kms del Río Rapel, zona de buena ventilación. Año de maduración lenta, temperaturas moderadas.
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:	Arcillas rojas, en capas de depositos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.
Cosecha:	Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 9 días, comenzando la segunda semana de marzo.
Fermentación:	Fermentación en acero inox. A temperatura promedio de 12°C.
Crianza:	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Notas de Cata:	Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, de cuerpo medio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, en boca tiene una rica acidez sin ser muy marcada, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje:	Va muy bien con pescados suaves, ceviches mixtos de acidez no muy alta, quesos suaves.
Servir a:	10°C.
Alcohol: 13	Acidez (g/l): 5,51
pH: 3,18	Azúcar (g/l): 1,31

SAUVIGNON BLANC

SOLECA