

SOLECA

GENERACIONES
3

CARMÉNÈRE RESERVA 2022

D.O.:	Valle Central
Varietal:	Carmenere
Viticultura:	Viticultivos antiguos en espaldera, de selección masal, riego por tendido, crecimiento balanceado.
Suelo:	Suelos fértiles de gran profundidad y exploración de raíces, compuestos mayoritariamente de arcillas, rocas y arenas.
Cosecha:	Cosecha mecanizada y manual a partir de la primera semana de abril.
Fermentación:	Fermentación con levadura seleccionada, en estanques de acero inoxidable, bajo remontajes y a temperaturas máximas de 26°C.
Crianza:	Micro oxigenación en acero inoxidable.
Notas de Cata:	Nuestro Carmenere es de un color rojo rubí con matices violeta. En nariz, destacan paprika y gustosos aromas a frutos rojos maduros. El vino posee cuerpo medio, sabroso medio paladar; manteniendo en el retrogusto las notas frutales. Taninos presentes de final dulce.
Maridaje:	Ideal para acompañar gratinados de verduras con salsa blanca, quesos cremosos. Carnes rojas asadas acompañadas de hierbas y champiñones. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

Alcohol:	13°	Acidez(g/l):	4,44
pH:	3,69	Azúcar (g/l):	2,92

