

# SOLECA

GENERACIONES  
3

## CHARDONNAY RESERVA 2022

|                |  |               |      |
|----------------|--|---------------|------|
| D.O.:          | Valle Central  |               |      |
| Varietal:      | Chardonnay   |               |      |
| Viticultura:   | Viñedos antiguos plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espalderas y riego por goteo.  |               |      |
| Suelo:         | Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.  |               |      |
| Cosecha:       | Cosecha mecánica nocturna. Comenzando la segunda semana de marzo.  |               |      |
| Fermentación:  | Fermentación en acero inoxidable a temperatura promedio de 12°C.   |               |      |
| Crianza:       | Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.   |               |      |
| Notas de Cata: | Nuestro Chardonnay presenta un color amarillo dorado brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada notas sutiles de frutas tropicales y flores blancas, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, tiene una rica y elegante acidez, es fresco en nariz y boca. |               |      |
| Maridaje:      | Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Queda muy bien con salmón, mariscos cocidos al vapor y quesos ligeros. Temperatura de Servicio: 8°C.  |               |      |
| Alcohol:       | 12,5°  | Acidez(g/l):  | 5,51 |
| pH:            | 3,31   | Azúcar (g/l): | 1,27 |

