

# SOLECA

GENERACIONES  
3

## CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2022

D.O.:	Valle Central
Varietal:	Cabernet Sauvignon.
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 segunda 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 Cabernet Sauvignon es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas negras maduras, con notas a ciruela, algo de pimienta, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.
Maridaje:	Ideal para acompañar carnes de bajo contenido graso o magras, también puede acompañar pescados grasos o fibrosos como el atún. Puede acompañar igualmente quesos semi maduros y charcutería liviana. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.

Alcohol:	13°	Acidez(g/l):	4,79
pH:	3,72	Azúcar (g/l):	3,33

