

SOLECA

GENERACIONES
3

MERLOT RESERVA 2022

D.O.:	Valle Central		
Varietal:	Merlot		
Viticultura:	Viñedos plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espaldas y riego por goteo.		
Suelo:	Origen aluvio-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.		
Cosecha:	Cosecha mecanizada la cuarta semana de marzo.		
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 Merlot es de un color rojo rubí brillante y se muestra rico en frutas rojas maduras, con notas a fresas, notas de setas silvestres y tierra húmeda, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.		
Maridaje:	Queda muy bien con cremas de verduras, carnes blancas y pescados. Con pizzas también armoniza bien y quesos suaves. Temperatura de Servicio: Otoño/Invierno a 16°C. Primavera/Verano a 13°C.		
Alcohol:	13°	Acidez(g/l):	4,96
pH:	3,59	Azúcar (g/l):	3,07

