

SOLECA

GENERACIONES
3

ROSÉ RESERVA 2022

D.O.:	Valle Central
Varietal:	Syrah / Malbec
Viticultura:	Viticultivos a pie de cordón costero, influencia oceánica. Plantas francas en espalderas y riego por goteo.
Suelo:	Arcillas rojas, en capas de depósitos aluviales con matriz granítica de la cordillera de la costa.
Cosecha:	Cosecha mecánica nocturna. Comenzando la cuarta semana de marzo.
Fermentación:	Maceración corta sobre pieles y escurrido y prensado suave bajo 0,2 bar. Fermentación en acero inoxidable. A temperatura promedio de 16°C.
Crianza:	Trabajo de borras en decantación y lías finas post fermentación.
Notas de Cata:	Nuestro Rosé a base de Syrah y Malbec presenta un color rosado pálido, con una nariz fresca y frutal, hay fresas, frambuesas, algo de lavanda y especias como pimienta roja, buena acidez, de cuerpo medio ligero y taninos suaves y jugosos.
Maridaje:	Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Ideal para acompañar sushi y comida especiada, también una tabla de quesos de cabra frescos y semi maduros. Temperatura de Servicio: 10°C.

Alcohol:	12°	Acidez(g/l):	5,92
pH:	3,30	Azúcar (g/l):	1,94

soleca.cl

