

SOLECA

GENERACIONES
3

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2022

D.O.:	Valle Central
Varietal:	Sauvignon Blanc.
Viticultura:	Viticultivos antiguos plantados principalmente en laderas con exposición N-O, en espaldas y riego por goteo.
Suelo:	Origen aluvial-coluvial en terrazas y pendientes de fertilidad media-baja. Hay buen drenaje.
Cosecha:	Cosecha mecánica nocturna. Cosecha en dos etapas con diferencia de 7 días, comenzando la 2da 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 Sauvignon Blanc presenta un color amarillo pajizo brillante y limpio, con una nariz delicada, marcada por flores blancas, notas sutiles de frutas cítricas y vegetales como ají verde y espárragos, tiene un leve perfil mineral que le da complejidad, de acidez media baja, es fresco en nariz y boca.
Maridaje:	Es ideal como aperitivo junto a la piscina o en la playa una tarde de sol. Acompaña bien con mariscos crudos y cocidos, así como pescados livianos. Con ceviches de baja acidez, lo mismo para un tiradito. Temperatura de Servicio: 8°C.

Alcohol:	12,5°	Acidez(g/l):	6,24
pH:	3,16	Azúcar (g/l):	1,00

soleca.cl

