



Vino de Chile Casa Solís Carmenere

Casa Solís ha brotado de una semilla en una tierra lejana. Una semilla cuyos orígenes se remontan a 1952 en la bodega de la Familia Solís en España.

De ella nació un árbol que creció y echó raíces. Ahora sus propias semillas arraigan en una nueva tierra; Chile. Casa Solís es una unión de experiencias pasadas en un destino nuevo y emocionante.



Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Carmenere

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 13 – 15°C

Notas de Cata

Delicado en nariz, ligeramente especiado en fondo con notas de fruta negra del bosque y cereza.

En boca muestra una sensación de redondez y cierta calidez con un final poderoso en boca, con taninos firmes y notas de moras. Final largo y elegante.

Maridaje

Acompañante ideal de carnes rojas magras, asados, pastas, empanadas y pizzas. Armoniza muy bien con dulces de chocolate.

Información Técnica

Cosecha y selección manual de las uvas en el momento óptimo de maduración. La vendimia discurre hacia mediados de Mayo

Despalillado y posterior encubado realizando una maceración prefermentativa durante 8 días a 6 °C. Fermentación alcohólica en estanques de gran diámetro de acero inoxidable durante 10 días a 25 °C. Maceración postfermentativa de 6 a 10 días con remontados suaves diarios. Descubado y fermentación maloláctica natural.

Premios

ORO
2024 Challenge International du Vin: Casa Solís Carmenere 2023