



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Cabernet Sauvignon

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos. Una amplia gama de vinos tintos y blancos que permiten disfrutar de los varietales más emblemáticos de Chile.



VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Cabernet Sauvignon

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

ESTILO
Vino Tranquilo

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 14°C – 16°C

Notas de Cata

De intenso color rojo rubí, este vino ofrece aromas a frutas rojas con notas mentoladas. En boca, su buena estructura y acidez lo hacen perfecto para maridar con carnes rojas, aves de caza y quesos fuertes.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos suaves y charcutería.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

Premios

ORO

2025 Berliner Wine Trophy: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024

PLATA

2025 Mundus Vini: Casa Solís Cabernet Sauvignon 2024



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Carmenere

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos. Una amplia gama de vinos tintos y blancos que permiten disfrutar de los varietales más emblemáticos de Chile.



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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Carmenere

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 14– 16°C.

Notas de Cata

Vino de color intenso, limpio y brillante que en nariz recuerda a frutas rojas maduras y pimienta negra. Gran sensación de volumen medio y suavidad final. Su estructura es firme y persistente con taninos equilibrados.

Maridaje

Resulta un compañero ideal para estofados de caza y quesos curados de intensidad media a alta, potenciando la complejidad de sus sabores

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.

Premios

90 PUNTOS

2025 IWC: Casa Solis Carmenere



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Malbec

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus



VEGAN

viñedos.

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Malbec

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

De intenso color cereza sus aromas recuerdan a ciruela fresca, hierbas de campo y flores azules. De volumen medio alto, es un vino persistente, franco y de gran persistencia.

Maridaje

Acompañamiento perfecto a carnes de caza y platos condimentados y pastas.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Merlot

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos.



VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Merlot

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

Expresivo vino tinto con aromas a mora y ciruela negra. En boca se perciben sabores herbales y especiados. De largo y agradable final para acompañar platos mexicanos y pastas.

Maridaje

El acompañamiento perfecto para carnes rojas, platos especiados como cordero con hierbas provenzales y tablas de queso roquefort, gorgonzola o azul.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Pinot Noir

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus



VEGAN

viñedos.

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD

Pinot Noir

ESTILO

Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 10 y 12 °C

Notas de Cata

Ligera intensidad de color rojo teja. En nariz recuerda a fruta roja fresca. En boca se expresa con una gran jugosidad. Un vino de taninos suaves y elegantes que aportan un gran equilibrio.

Maridaje

Combina a la perfección con carnes de caza. También realza los sabores de setas y trufas.

Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Despues de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.



Vinos de Chile
Casa Solís Reserva Syrah

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos.


VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Syrah

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
14-16°C

Notas de Cata

Vino de capa profunda y de color intenso y refinado. Destacan sus notas florales de violeta, flores blancas y frutas maduras en su final. Sus taninos son firmes y elegantes de gran persistencia y tensión final.

Maridaje

Resulta un compañero ideal para estofados de caza y quesos curados de intensidad media a alta, potenciando la complejidad de sus sabores.

Información Técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y frescura, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfriá a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.



Vinos de Chile Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus



VEGAN

viñedos.

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13.5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

15 – 18°C

Notas de Cata

Frutas rojas maduras, ciruela negra, moras y especias, complejidad y sutil vainilla entregada por el Roble Francés. Taninos suaves y redondos, agradable sensación de volumen y suavidad final, estructura firme y persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación se realiza a temperaturas moderadas, en torno a 24-25°, para preservar el máximo potencial aromático y color de la uva. Despues la uva macera usualmente de 4 a 5 días, en un proceso que suaviza los taninos y aporta complejidad al vino. Finalmente, se produce la fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 6 meses sobre sus lías, lo que le confiere una textura cremosa y una mayor complejidad, sin perder su carácter varietal.



Vinos de Chile
Casa Solís Carmenere Gran Reserva

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos.


VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Carmenere

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 14 y 16 °C

Notas de Cata

Especiado, pimienta blanca, frutas rojas frescas, pimiento rojo y suaves notas de café y madera tostada otorgada por el roble Francés. Gran volumen, taninos aterciopelados, suaves, sucrosos y persistentes.

Maridaje

Ideal para acompañar pastas y comidas condimentadas, caldos de carne y quesos maduros.

Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C.

La fermentación se realiza a temperaturas moderadas, en torno a 24-25°, para preservar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después la uva macera usualmente de 4 a 5 días, en un proceso que suaviza los taninos y aporta complejidad al vino.

Finalmente, se produce la fermentación maloláctica en barricas de roble francés durante 6 meses sobre sus lías, lo que le confiere una textura cremosa y una mayor complejidad, sin perder su carácter varietal.



Vinos de Chile Casa Solís Reserva Chardonnay

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos. Una amplia gama de vinos tintos y blancos que permiten disfrutar de los varietales más emblemáticos de Chile.



VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 10-12°C.

Notas de Cata

Armónico blanco con aromas a plátano maduro, piña y vainilla. En boca, tiene buen volumen, untuoso con notas florales y frutas tropicales.

Maridaje

Para acompañar ensaladas y mariscos

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.



Vinos de Chile

Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Traslada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos.

VEGAN

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 auctóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD
Sauvignon blanc

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C.

Notas de Cata

Brillante vino blanco con notas de fruta tropical y cítricos. En boca tiene un final largo y sabroso con excelente acidez.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados azules y mariscos.

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.

Premios

90 PUNTOS

2026 Guía Descorchados: Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc 2024