



## Vino de Chile

### Casa Solís 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.



## 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

**Cabernet Sauvignon**

#### ESTILO

**Vino Tranquilo**

#### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**13%**

#### 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 fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría 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



## Vino de Chile Casa Solís Carmeneré

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 autóctonas como la Carmeneré.

VARIEDAD  
**Carmeneré**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

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 fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despallilla y se enfría 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.



## Vino de Chile Casa Solís 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



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 autóctonas 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 fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría 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.



## Vino de Chile Casa Solís 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.



### 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 Carmenera.

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 enfría 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.



## Vino de Chile Casa Solís 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



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 autóctonas 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. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.



## Vino de Chile Casa Solís 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.



### 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

**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 fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría 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.



## Vino de Chile Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva 6 Meses

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.

### 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  
**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. 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.



## Vino de Chile Casa Solís Carmeneré 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.



### 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 Carmeneré.

VARIEDAD  
**Carmeneré**

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, dulces 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.





## Vino de Chile Casa Solís 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.



### 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 Carmenera.

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.



## Vino de Chile Casa Solís 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.

### 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  
**Sauvignon blanc**

ESTILO  
**Vino tranquilo.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**12%**

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.