

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.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
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**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 14ºC – 16ºC**

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 charcuteria.

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 12ºC 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