

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.

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 **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 24-25º, 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 malolática 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.