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.

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– 16ºC.**

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 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

90 PUNTOS
2025 IWC: Casa Solis Carmenere