

## Casa Solís Chardonnay



### Vino de Chile Casa Solís Chardonnay

Casa Solís ha brotado de una semilla en una tierra lejana. Una semilla cuyos orígenes se remontan a 1952 en la bodega de la Familia Solís en España.

De ella nació un árbol que creció y echó raíces. Ahora sus propias semillas arraigan en una nueva tierra; Chile. Casa Solís es una unión de experiencias pasadas en un destino nuevo y emocionante.



**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 autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD  
**Chardonnay**

ESTILO  
**Vino tranquilo.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir entre 8-10°C.**

### Notas de Cata

Precioso color amarillo limón con aromas frescos a cítricos. En boca conserva las notas de frutas cítricas y sabores dulces de meló, con la intensidad clásica de esta variedad de uva.

### Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

### Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle de Aconcagua. Después de un despalillado y una maceración suave del mosto con sus hollejos a baja temperatura, se fermenta en frío, por debajo de los 13° durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.