



Vino de Chile Casa Solís Merlot

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.



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

Merlot

ESTILO

Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

16-18°C

Notas de Cata

De color morado oscuro, este vino presenta aromas frutales. Los sabores de las ciruelas maduras se combinan en el paladar logrando un acabado suave y especiado.

Maridaje

Ideal para acompañar platos de legumbres, carnes de caza y estofados.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25°C, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.

Premios

ORO

2023 Challenge International du Vin: Casa Solís Merlot 2022