



Vino de Chile Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva 6 Meses

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



VEGAN

viñedos.

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
Cabernet Sauvignon

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
15 – 18°C

Notas de Cata

Frutas rojas maduras, ciruela negra, moras y especias, complejidad y sutil vainilla entregada por el Roble Francés. Taninos suaves y redondos, agradable sensación de volumen y suavidad final, estructura firme y persistente.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes guisadas o a la parrilla, quesos maduros y charcutería.

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 24-25°, 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 maloláctica 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.