

Vinos de Chile

Cúpula Cabernet Sauvignon

Cúpula representa la máxima expresión de Viña Casa Solís. Es el resultado de nuestra entrega por dar vida a vinos de calidad, definidos por un carácter único y una identidad inconfundible.

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 **Cabernet Sauvignon**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **15-18ºC.**

Notas de Cata

Destacan frutos negros, moras, ciruela madura, chocolate, aromas a clavo de olor y suaves notas a café. Boca suave y elegante, gran persistencia y estructura, típicas del Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo.

Maridaje

Ideal para realzar carnes rojas asadas y estofados intensos. Marida a la perfección con la complejidad de los quesos curados y la intensidad de la charcutería fina.

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

92 PUNTOS
2026 Tim Atkin: Cúpula Cabernet Sauvignon 2024