

## Cúpula Cabernet Sauvignon



### 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.



**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 Carmenera.

VARIEDAD  
**Cabernet Sauvignon**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**14 %**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**15-18°C.**

### 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 12°C 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