Valle del Curicó

Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva

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 viñedos. Una amplia gama de vinos tintos y blancos que permiten disfrutar de los varietales más emblemáticos de Chile.

Region:

El Valle del Curicó está ubicado a 200 kms al sur de Santiago, es la puerta de entrada a la zona tradicional de vinos, desde donde se desarrolló la historia vitivinícola de Chile. Con mayor pluviometría respecto de la zona central, se caracteriza por sus suelos fértiles, estaciones del año bien marcadas y una geografía diversa que entrega diferentes terroir para cada cepa.

VARIEDAD: Cabernet sauvignon	ESTILO: Vino tranquilo
GRADUACIÓN ALOHÓLICA: 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 sensasion de volumen y suavidad final, estructura firme y persistente.

Maridaje

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

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 24-25º, 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 malolática 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.