



## Valle de Colchagua

### Casa Solís – Reserva Carmenere

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 de Colchagua está ubicado en la región del Valle Central entre los Andes y la costa. Esta región goza de un clima mediterráneo con influencia marítima, con veranos cálidos y secos e inviernos fríos y húmedos.

Este clima, junto a la composición del suelo aluvial y pedregoso, aporta las condiciones ideales para el viñedo.

**VARIEDAD:**  
Carmenere

**ESTILO:**  
Vino tranquilo

**GRADUACIÓN ALOHÓLICA:**  
13.5%

**RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:**  
Entre 14 y 16 °C.

### Notas de cata

Vino de color intenso, limpio y brillante que en nariz recuerda a frutas rojas maduras y pimienta negra.

Gran sensación de volumen medio y suavidad final.

Su estructura es firme y persistente con taninos equilibrados.

### Maridaje

Resulta un compañero ideal para estofados de caza y quesos curados de intensidad media a alta, potenciando la complejidad de sus sabores.

### Información técnica

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, 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.