



Valle de Colchagua Casa Solís Gran Reserva de Familia Carmenere

Gran Reserva de Familia representa una gran apuesta por los vinos de alta gama de Viña Casa Solís. Expresa la visión y el compromiso de la bodega por crear vinos con identidad, profundidad y elegancia. Evoca la dedicación constante por alcanzar la excelencia, transmitiendo el carácter y la autenticidad del terroir chileno en su forma más refinada. La gama está compuesta por dos variedades emblemáticas del Valle de Colchagua: Cabernet Sauvignon y Carmenere. Dos vinos que permiten descubrir la elegancia y personalidad de los vinos chilenos, elaborados con dedicación y respeto por su origen.

Region:

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 16 y 18 °C.

Notas de cata

Profundo y envolvente, con notas de nuez moscada, pimienta, violetas y matices de tabaco, vainilla y balsámico. De textura equilibrada, tiene taninos redondos y finos característicos del carmenere de esta región.

Maridaje

Combina a la perfección con asados como el cordero asado o el magret de pato, la pasta como la lasaña con salsa de trufa negra y parmesano y los embutidos con curaciones prolongadas.

Información técnica

Para su elaboración, los vinos se someten a una cuidada fermentación, seguida de un período de maduración de 12 meses enriquecido por el carácter noble del roble francés. Este proceso aporta estructura, complejidad y una elegante integración de notas especiadas y tostadas, sin opacar la expresión frutal de cada variedad.