Valle Del Maipo

Casa Solís – Reserva Malbec

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.

Region:

El Valle del Maipo ubicado a los pies de la Cordillera de los Andes, desde donde recibe la amplitud térmica que asegura color y madurez excepcional, siendo vinos frescos, frutales y complejos.
Sus suelos pedregosos y bien drenados del piedmont dan profundidad y elegancia a sus taninos, entregando suavidad, persistencia y longevidad a sus vinos.

VARIEDAD:
Malbec

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 14 y 16 °C

Notas de cata

De intenso color cereza sus aromas recuerdan a ciruela fresca, hierbas de campo y flores azules.
De volumen medio alto, es un vino persistente, franco y de gran persistencia.

Maridaje

Acompañamiento perfecto a carnes de caza y platos condimentados y pastas.

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.