



## Valle de Colchagua

### Casa Solís – Reserva Merlot

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 de Colchagua ubicado en la región del Valle Central entre los Andes y la costa es una región que 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:

Merlot

#### ESTILO:

Vino tranquilo

#### GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

13%

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Entre 14 y 16 °C

#### Notas de cata

Expresivo vino tinto con aromas a mora y ciruela negra. En boca se perciben sabores herbales y especiados.

De largo y agradable final para acompañar platos mexicanos y pastas.

#### Maridaje

El acompañamiento perfecto para carnes rojas, platos especiados como cordero con hierbas provenzales y tablas de queso roquefort, gorgonzola o azul.

#### 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 despallilla 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.