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 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.