Valle del Curicó

Casa Solís – Reserva Pinot Noir

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 Curicó ubicado a 200 kms al sur de Santiago, es la puerta de entrada a la zona tradicional de vinos, desde donde se desarrolló la historia vitivinícola de Chile.
Con mayor pluviometría respecto de la zona central, se caracteriza por sus suelos fértiles, estaciones del año bien marcadas y una geografía diversa que entrega diferentes terroir para cada cepa.

VARIEDAD:
Pinot noir

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 10 y 12 °C

Notas de cata

Ligera intensidad de color rojo teja. En nariz recuerda a fruta roja fresca. En boca se expresa con una gran jugosidad.
Un vino de taninos suaves y elegantes que aportan un gran equilibrio.

Maridaje

Combina a la perfección con carnes de caza como conejo y codorniz. También realza los sabores de setas y trufas.

Información técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C.La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24º, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.