



Valle Casablanca Casa Solís – Reserva Sauvignon Blanc

Casa Solís es la marca más emblemática del ambicioso proyecto Viña Casa Solís. Trasladada a través de sus etiquetas el espíritu viajero y emprendedor de la familia Solís y el tributo al paisaje chileno y sus viñedos.

Region:

Las uvas proceden del Valle de Casablanca, que se encuentra a solo 30 Kms del Océano Pacífico que ejerce su influencia regulando las temperaturas diarias y nocturnas. La madurez de las uvas es lenta lo que otorga concentración y frescura natural a los vinos.

VARIEDAD:

ESTILO:
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
Entre 10 y 12 °C

Notas de cata

Brillante vino blanco con notas de fruta tropical y cítricos. En boca tiene un final largo y sabroso con excelente acidez.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados azules y mariscos.

Información técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.