



Valle de Colchagua

Casa Solís – Reserva Syrah

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:

Syrah

ESTILO:

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

Entre 14 y 16 °C.

Notas de cata

Vino de capa profunda y de color intenso y refinado. Destacan sus notas florales de violeta, flores blancas y frutas maduras en su final. Sus taninos son firmes y elegantes de gran persistencia y tensión final.

Maridaje

Resulta un compañero ideal para estofados de caza y quesos curados de intensidad media a alta, potenciando la complejidad de sus sabores

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 despalilla 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.