



Valle Del Maipo

Cúpula – Cabernet Sauvignon

Cúpula representa la máxima expresión de Viña Casa Solís. Es el resultado de nuestra entrega por dar vida a vinos de calidad, definidos por un carácter único y una identidad inconfundible.

Region:

El Valle del Maipo ubicado a los pies de la Cordillera de los Andes, desde donde recibe la amplitud térmica que asegura color y madurez excepcional, siendo vinos frescos, frutales y complejos. Sus suelos pedregosos y bien drenados del piedmont dan profundidad y elegancia a sus taninos, entregando suavidad, persistencia y longevidad a sus vinos.

VARIEDAD:

Cabernet sauvignon

ESTILO:

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALOHÓLICA:

14 %

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:

15-18°C.

Notas de cata

Destacan frutos negros, moras, ciruela madura, chocolate, aromas a clavo de olor y suaves notas a café. Boca suave y elegante, gran persistencia y estructura, típicas del Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo.

Maridaje

Ideal para realzar carnes rojas asadas y estofados intensos. Marida a la perfección con la complejidad de los quesos curados y la intensidad de la charcutería fina.

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.