



Vinos de Chile

Casa Solís Cabernet Sauvignon

Casa Solís ha brotado de una semilla en una tierra lejana. Una semilla cuyos orígenes se remontan a 1952 en la bodega de la Familia Solís en España.

De ella nació un árbol que creció y echó raíces. Ahora sus propias semillas arraigan en una nueva tierra; Chile. Casa Solís es una unión de experiencias pasadas en un destino nuevo y emocionante.

Región

Los vinos chilenos continúan el legado de la cultura del vino española en el Nuevo mundo. El accidentado y peculiar relieve, con las corrientes del Pacífico a un lado y las laderas andinas al otro, permiten unas condiciones climáticas excelentes para el cultivo de variedades traídas del Viejo Mundo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc o Chardonnay que conviven con uvas autóctonas como la Carmenere.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

ESTILO

Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15°C - 17°C

Notas de Cata

Intenso color rojo oscuro con romas a frutas negras. En boca es afrutado, con ricos sabores a grosellas que conducen a un largo final aterciopelado con sutiles toques de especias.

Maridaje

Se puede acompañar con carnes a la parrilla, guisos o empanadas.

Información Técnica

El contacto de las pieles con el mosto en el proceso de fermentación, que se desarrolla a temperatura controlada, se efectúa de forma no muy intensa con constantes remontados para extraer los compuestos tánicos más nobles.