



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.



Vinos de Chile Casa Solís Merlot

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
Merlot

ESTILO
Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
16-18°C

Notas de Cata

De color morado oscuro, este vino presenta aromas frutales. Los sabores de las ciruelas maduras se combinan en el paladar logrando un acabado suave y especiado.

Maridaje

Ideal para acompañar platos de legumbres, carnes de caza y estofados.

Información Técnica

Durante la maduración de las uvas se realizan controles estrictos en el campo para obtener un vino equilibrado con los niveles justos de azúcar y acidez. El mosto pasa por un periodo de maceración en frío durante 3 ó 4 días. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada durante 8 días en depósitos de acero inoxidable a temperaturas no superiores a 25°C, dando como resultado un vino diseñado para su consumo en el año.



Vinos de Chile

Casa Solís Chardonnay

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

Chardonnay

ESTILO

Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10°C.

Notas de Cata

Precioso color amarillo limón con aromas frescos a cítricos. En boca conserva las notas de frutas cítricas y sabores dulces de meló, con la intensidad clásica de esta variedad de uva.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

Información Técnica

La vendimia se realiza en el momento preciso para expresar todo el potencial del afamado Chardonnay del Valle Central. Después de un despalillado y una maceración suave del mosto con sus hollejos a baja temperatura, se fermenta en frío, por debajo de los 13º durante más de 20 días. EL vino se mantiene durante 60 días en contacto con sus lías finas para redondear la boca.

Premios

ORO

2020 Berliner Wein Trophy: Casa Solís Chardonnay 2019



Vinos de Chile

Casa Solís Sauvignon Blanc

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
Sauvignon blanc

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C.

Notas de Cata

Amarillo limón pálido con vivos aromas herbáceos, notas frutales de pomelo y piña tropical en el paladar. Vivaz y fresco con un elegante final.

Maridaje

El compañero perfecto de pescados, mariscos y ensaladas de estilo mediterráneo.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.