



Vinos de Chile

Casa Solís Gran Reserva de Familia Carmenere

Gran Reserva de Familia representa una gran apuesta por los vinos de alta gama de Viña Casa Solís. Expresa la visión y el compromiso de la bodega por crear vinos con identidad, profundidad y elegancia. Evoca la dedicación constante por alcanzar la excelencia, transmitiendo el carácter y la autenticidad del terroir chileno en su forma más refinada. La gama está compuesta por dos variedades emblemáticas del Valle de Colchagua: Cabernet Sauvignon y Carmenere. Dos vinos que permiten descubrir la elegancia y personalidad de los vinos chilenos, elaborados con dedicación y respeto por su origen.



VEGAN

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
Carmenere

ESTILO
Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Entre 16 y 18 °C

Notas de Cata

Profundo y envolvente, con notas de nuez moscada, pimienta, violetas y matices de tabaco, vainilla y balsámico. De textura equilibrada, tiene taninos redondos y finos característicos del carmenere de esta región.

Maridaje

Combina a la perfección con asados como el cordero asado o el magret de pato, la pasta como la lasaña con salsa de trufa negra y parmesano y los embutidos con curaciones prolongadas.

Información Técnica

Para su elaboración, los vinos se someten a una cuidada fermentación, seguida de un período de maduración de 12 meses enriquecido por el carácter noble del roble francés. Este proceso aporta estructura, complejidad y una elegante integración de notas especiadas y tostadas, sin opacar la expresión frutal de cada variedad.