



## Información Técnica

La vendimia se programa para obtener el momento óptimo de maduración de la uva. Tras una cuidadosa selección, la uva se despalilla y permanece durante 24 horas a 12°C. La fermentación ocurre a temperaturas moderadas, en torno a 22-24°, para expresar el máximo potencial aromático y color de la uva. Después de la fermentación maloláctica el vino está sobre sus lías durante unos meses para que se redondee y exprese todo su carácter frutal.

## Vinos de Chile

### Casa Solís Reserva Pinot Noir

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.



## 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  
**Pinot Noir**

ESTILO  
**Vino tranquilo.**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Entre 10 y 12 °C**

## Notas de Cata

Ligera intensidad de color rojo teja. En nariz recuerda a fruta roja fresca. En boca se expresa con una gran jugosidad. Un vino de taninos suaves y elegantes que aportan un gran equilibrio.

## Maridaje

Combina a la perfección con carnes de caza. También realza los sabores de setas y trufas.