



Vinos de Chile

Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc

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.

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

Sauvignon blanc

ESTILO

Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 8-10°C.

Notas de Cata

Brillante vino blanco con notas de fruta tropical y cítricos. En boca tiene un final largo y sabroso con excelente acidez.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados azules y mariscos.

Información Técnica

Mediante una cosecha programada con precisión, aseguramos la óptima expresión varietal. Tras el despalillado, realizamos una maceración en frío de 6 horas para extraer aromas primarios. Posteriormente, el mosto es prensado suavemente y fermentado a 15°C, garantizando así un vino fresco y elegante.

Premios

90 PUNTOS

2026 Guía Descorchados: Casa Solís Reserva Sauvignon Blanc 2024