

Viña Casa Solis, Casa Solis Reserva Chardonnay

비냐 까사 솔리스, 까사 솔리스 리제르바 샤르도네



생산자 Viña Casa Solis
품종 샤르도네(Chardonnay)
등급 Wines of Chile
생산지 카사블랑카 밸리(Casablanca Valley) < 아콩카구아(Aconcagua) < 칠레

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2026 IWSC – Bronze Medal(Vint.2025)

➤ 2024년부터 펠릭스 솔리스는 칠레 현지 와이너리에서 직접 품질 좋은 포도를 선별·구매해 자체적으로 와인을 생산하며 품질을 한층 끌어올렸다. 이에 따라 까사 솔리스의 브랜드 가치를 강화하고, 보급형 와인과의 차별화를 위해 “Reserva” 문구를 라벨에 추가하였다.

➤ 아콩카구아 지역 카사블랑카 밸리의 유명한 샤르도네가 가진 잠재력을 온전히 담아내기 위해, 포도는 가장 알맞게 익었을 때 수확된다. 줄기를 제거한 뒤에는 발효가 너무 일찍 시작되지 않도록 13°C 이하의 온도에서 20일 넘게 천천히 냉각시키며, 과일 풍미가 더욱 응집되도록 한다. 그 후 60일 동안 고운 리(효모 찌꺼기)와 함께 숙성시키며 와인에 깊은 풍미와 풍부한 질감을 더한다.

- Color 빛나는 레몬 옐로우 컬러
- Aroma 신선한 시트러스(Citrus) 계열의 아로마
- Palate 시트러스 계열의 과일과 달콤한 멜론 등 품종 특유의 맛이 잘 드러난다.
- Pairing 다양한 파스타, 해산물 요리, 소프트 치즈 등
- Serving Temp. 8-10°C