

Viña Casa Solis, Casa Solis Reserva Cabernet Sauvignon

비냐 까사 솔리스, 까사 솔리스 리제르바 까베르네 쇼비농



생산자 Viña Casa Solis
품종 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon)
등급 Wines of Chile
생산지 콜차구아 밸리(Colchagua Valley) < 센트럴 밸리(Central Valley) < 칠레

BODY ●●●●●
SWEET ●●●●●

수상 2026 Korea Wine Challenge - Silver Medal(Vint.2025)
2025 Berliner Wine Trophy - Gold Medal(Vint.2024)
2025 Mundus Vini - Silver Medal(Vint.2024)

➤ 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.

➤ 최상의 품질과 신선한 과일 풍미를 유지하기 위해, 정교한 일정 계획에 따라 수확한다. 수확한 포도는 줄기를 제거한 뒤, 아로마를 보존하기 위해 12℃로 24시간 동안 냉각된다. 발효는 24~25℃의 일정한 온도에서 이루어지며, 이를 통해 품종 고유의 향기 성분과 색상이 최대한 추출된다. 말로락틱 발효 후에는 와인을 고운 리(Lees)와 수개월간 접촉시켜 복합미와 부드러운 질감을 더하며, 과실의 잠재력을 온전히 표현한다.

- Color 깊은 루비빛 레드
- Aroma 잘 익은 붉은 과일 아로마에 어우러지는 은은한 멘톨 향
- Palate 벨벳 같은 부드러운 탄닌에 섬세한 구조감과 생기 있는 산도의 균형 잡힌 조화로움
- Pairing 그릴에 조리한 고기류, 스테이크, 구운 야채, 돼지고기, 양고기 등
- Serving Temp. 14-16℃