

Vins de Chile

Casa Solís Cabernet Sauvignon Gran Reserva

Casa Solís est la marque la plus emblématique de l'ambitieux projet Viña Casa Solís. Ses étiquettes reflètent l'esprit voyageur et entrepreneurial de la famille Solís et rendent hommage au paysage chilien et à ses vignobles.

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Région

Les vins de Chile continuent l'héritage de la culture du vin espagnol dans le Nouveau Monde. Le relief accidenté et singulier, avec les courants du Pacifiqueet les versants andins, permet d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés apportées du Vieux Monde : Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc ou Chardonnay qui cohabitent avec des raisins auchots comme la Carmenere.

CÉPAGE **Cabernet Sauvignon**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 18ºC**

Notes de dégustation

Fruits rouges mûrs, prune noire, mûres et épices, complexité et subtile vanille apportée par le chêne français. Tanins souples et ronds, agréable sensation de volume et douceur en finale, structure ferme et persistante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes mijotées ou grillées, les fromages affinés et la charcuterie.

Informations techniques

Les vendanges sont programmées de manière à obtenir le moment optimal de maturation du raisin. Après une sélection rigoureuse, le raisin est égrappé et reste pendant 24 heures à 12 °C. La fermentation s'effectue à des températures modérées, autour de 24-25 °C, afin de préserver au maximum le potentiel aromatique et la couleur du raisin. Les raisins macèrent ensuite généralement pendant 4 à 5 jours, un processus qui adoucit les tanins et apporte de la complexité au vin. Enfin, la fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne français pendant 6 mois sur lies, ce qui lui confère une texture crémeuse et une plus grande complexité, sans perdre son caractère variétal.