



Vins de Chile

Casa Solís Carmenere 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.

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 Pacifique et 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 autochtones comme la Carmenere.

CÉPAGE

Carmenere

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

14-16°C

Notes de dégustation

Épicé, poivre blanc, fruits rouges frais, poivron rouge et douces notes de café et de bois toasté apportées par le chêne français. Grand volume, tanins veloutés, doux, sucrés et persistants.

Accords

Idéal pour accompagner les pâtes et les plats épicés, les bouillons de viande et les fromages affinés.

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.