



Vins de Chile Casa Solis Merlot

Casa Solis a germé d'une graine dans une terre lointaine. Une semence dont les origines remontent à 1952 dans la cave de la Famille Solis en Espagne. C'est d'elle qu'est né un arbre qui a grandi et pris racine.

Maintenant, les graines de cet arbre s'enracinent dans une nouvelle terre : le Chili. Casa Solis est une union d'expériences passées et d'une



nouvelle destination passionnante.

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
Merlot

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 16 et 18°C

Notes de dégustation

Avec une robe rubis pourpre profond, ce vin présente de riches arômes de fruits. En bouche, il est mûr avec de délicieuses notes de prunes et se termine sur une finale agréablement épicée.

Accords

Idéal pour accompagner tous les types de plats à base de légumineuses, et plats de viandes, de riz, ou des ragoûts.

Informations techniques

Le processus de maturation des grappes est soigneusement contrôlé afin de déterminer le moment de vendange optimum ; ce qui apportera une maturité parfaite avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Le moût est macéré à froid pendant 3 ou 4 jours. La fermentation a lieu à température contrôlée pendant 8 jours dans des cuves en acier inoxydable à des températures ne dépassant pas 25 °C. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.