

Vins de Chile

Casa Solís Carmenere

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.

VEGANO

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 **Carmenere**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Servir entre 16 et 18ºc**

Notes de dégustation

Délicat au nez, légèrement épicé en arrière-plan avec des notes de fruits de la forêt noire et de cerise.
En bouche, il montre une sensation de rondeur et une certaine chaleur avec une finale en bouche puissante, avec des tanins fermes et des notes de mûres. Finale longue et élégante.

Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges maigres, les rôtis, les pâtes, les empanadas et les pizzas. Il s'harmonise très bien avec les bonbons au chocolat.

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 ºC. Cela donne un vin élégant, bien équilibré et qui devra être consommé dans sa jeunesse.

Derniers Prix

OR
2023 Challenge International du Vin: Casa Solis Carmenere 2022