

VIÑA CASA SOLÍS
VINOS DE CHILE

Vins de Chile

Cerro Nevado Carmenere

Les raisins proviennent de la vallée centrale, l'une des principales régions viticoles du Chili. Les conditions climatiques sont similaires à celles de la région méditerranéenne, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. En raison de la proximité de la mer, l'humidité est permanente, avec des brumes matinales, ce qui permet une maturation lente et des vins de grande qualité.

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 **Vino Tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Arômes intenses de fruits des bois mûrs, avec des notes épicées de poivre noir et une subtile nuance végétale de poivron rouge. En bouche, il présente une structure ferme et équilibrée, avec des tanins souples et polis. Son volume moyen apporte une sensation de plénitude, tandis que la finale est persistante et agréable, laissant un souvenir de fruits mûrs et d'épices.

Accords

Il accompagne idéalement les fromages affinés, les ragoûts d'agneau corsés et les morceaux de viande rouge de grande qualité, comme le filet au poivre.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses, puis sélectionnés manuellement sur des tables. Ils sont ensuite égrappés et macèrent pendant 2 à 3 jours à très basse température. La fermentation s'effectue à température modérée afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins souples. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est réalisée afin d'obtenir un vin mûr, complexe et élégant en bouche.



Vins de Chile

Cerro Nevado Merlot

Les vins chiliens perpétuent l'héritage de la culture viticole espagnole dans le Nouveau Monde.
Le relief accidenté et particulier, avec les courants du Pacifique d'un côté et les pentes des Andes de l'autre, offre d'excellentes conditions climatiques pour la culture de variétés importées de l'Ancien Monde : découvrez-les avec le Cerro Nevado.

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 **Merlot**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

D'une couleur pourpre intense, ce vin présente des arômes de prune où les saveurs de fruits rouges se prolongent en bouche. La fin de bouche est épicée.

Accords

Parfait avec les viandes grillées et les plats à base de riz.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés dans de petites caisses et après une sélection manuelle des grappes sur des tables, ils sont égrappés et laissés pendant 2 à 3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, afin d'extraire au maximum les arômes fruités et les tanins doux. Après la fermentation, une macération post-fermentaire est effectuée pour obtenir un vin mûr, complexe et élégant en bouche.



Vins de Chile

Cerro Nevado Cabernet Sauvignon

Découvrez l'essence des Andes avec la gamme de vins Cerro Nevado. Nos raisins, cultivés sur des terres élevées et bien protégées à proximité de la chaîne de montagnes, mûrissent lentement sous le soleil dans des sols riches en minéraux. Le résultat : des rouges fruités d'une qualité exceptionnelle provenant de la vallée centrale du Chili, une région réputée pour ses vins d'une complexité et d'une élégance uniques.

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 **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 15 y 17ºC**

Notes de dégustation

Couleur rouge intense avec des arômes de mûres et de cassis. En bouche, ce vin est riche en saveurs de fruits noirs, avec une longue finale et de subtiles notes d'épices.

Accords

Parfait avec tous les types de viande, en particulier les viandes grillées et les fromages forts.

Informations techniques

Il est récolté dans de petites caisses et après une sélection manuelle des grappes sur des tables, il est égrappé et reste pendant 2-3 jours à des températures très basses. La fermentation a lieu à des températures modérées, autour de 26-27º, afin d'exprimer au maximum le potentiel aromatique et la couleur des raisins. Après la fermentation malolactique, le vin est laissé sur ses lies pendant quelques mois pour s'arrondir et exprimer tout son caractère fruité et sa douceur.



VIÑA CASA SOLÍS
VINOS DE CHILE

Vins de Chile

Cerro Nevado Chardonnay

Les raisins proviennent de la vallée de l'Aconcagua, l'une des principales régions viticoles du Chili. Les conditions climatiques sont similaires à celles de la zone méditerranéenne, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. En raison de la proximité de la mer, l'humidité est permanente, avec des brumes matinales, ce qui permet une maturation lente et des vins de grande qualité.

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 **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Belle couleur jaune citron avec des arômes d'agrumes frais. La bouche conserve des notes d'agrumes et des saveurs douces de melon, avec l'intensité classique de ce cépage.

Accords

Le partenaire idéal des fruits de mer, de la cuisine japonaise et des fromages à pâte molle.

Informations techniques

Les raisins sont récoltés au bon moment pour exprimer tout le potentiel du célèbre Chardonnay de la vallée d'Aconcagua. Après l'égrappage et une douce macération du moût avec ses peaux à basse température, il est fermenté à une température fraîche inférieure à 13ºC pendant plus de 20 jours. Le vin est conservé pendant 60 jours en contact avec ses lies fines pour arrondir le palais.



VIÑA CASA SOLÍS
VINOS DE CHILE

Vins de Chile

Cerro Nevado Sauvignon Blanc

Les raisins proviennent de la vallée de l'Aconcagua, l'une des principales régions viticoles du Chili. Les conditions climatiques sont similaires à celles de la zone méditerranéenne, avec des étés chauds et secs et des hivers courts et doux. En raison de la proximité de la mer, l'humidité est permanente, avec des brumes matinales, ce qui permet une maturation lente et des vins de grande qualité.

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 **Sauvignon blanc**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12.5%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **À servir entre 8 y 10ºC**

Notes de dégustation

Couleur vert citron avec des arômes d'herbes. En bouche, des notes fraîches d'agrumes et de fruits tropicaux. Vif et frais avec une finale élégante.

Accords

Le compagnon idéal des poissons, des fruits de mer et des salades de style méditerranéen.

Informations techniques

Après un suivi rigoureux du processus de maturation du raisin, le moment optimal de la récolte est déterminé. Les raisins sont égrappés et soumis à des macérations à des températures inférieures à 10 degrés pendant 6 à 8 heures. Les fermentations se déroulent à basse température afin de maximiser les arômes primaires typiques de ce cépage.