



Vins de Chile Casa Solis Malbec

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
Malbec

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
14-16°C

Notes de dégustation

D'une couleur cerise intense, ses arômes rappellent la prune fraîche, les herbes des champs et les fleurs bleues. D'un volume moyen à élevé, c'est un vin franc, persistant et d'une grande longueur en bouche.

Accords

Accompagne parfaitement les viandes de gibier, les plats épicés et les pâtes.

Informations techniques

Afin d'obtenir des fruits de la plus haute qualité et fraîcheur, nous programmons les vendanges avec précision. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et refroidis à 12 °C pendant 24 heures afin de préserver leurs arômes. La fermentation s'effectue à une température contrôlée de 24-25 °C, ce qui permet d'extraire au maximum les composés aromatiques et la couleur caractéristique du cépage. Après la fermentation malolactique, le vin reste en contact avec ses lies fines pendant plusieurs mois afin d'acquérir complexité et rondeur, exprimant ainsi tout son potentiel fruité.