



Vins de Chile

Casa Solís Syrah

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

Syrah

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

14-16°C

Notes de dégustation

Vin à la robe profonde, intense et raffinée. Il se distingue par ses notes florales de violette, de fleurs blanches et de fruits mûrs en finale. Ses tanins sont fermes et élégants, avec une grande persistance et une finale tendue.

Accords

Il accompagne idéalement les ragoûts de gibier et les fromages affinés d'intensité moyenne à forte, rehaussant la complexité de leurs saveurs.

Informations techniques

Con el fin de obtener una fruta de máxima calidad y fresca, programamos la cosecha con precisión. Una vez recolectada, la uva se despalilla y se enfría a 12°C durante 24 horas para preservar sus aromas. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura controlada de 24-25°C, lo que permite extraer al máximo los compuestos aromáticos y el color característico de la variedad. Después de la fermentación maloláctica, el vino se mantiene en contacto con sus lías finas durante varios meses para adquirir complejidad y redondez, expresando así todo su potencial frutal.