



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 15% Diverse, 85% Cabernet Sauvignon

Lagring: 24 mdr. nye franske fade (225 l) +10

mdr. på store fade

Alkohol: 15.0%

Syreindhold: 3,56 g/L

Restsukker: 3,41 g/L

PH værdi: 3.4

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05943311535

Anbefales til:



2015 TAITA

Colchagua Valley, 1 stk trækasse, Montes

Distriktet

Colchagua Valley er en del af regionen Central Valley i Chile, og ligger ca. 180 km. sydvest for hovedstaden Santiago, i den sydlige halvdel af Rapel Valley, som den oprindeligt var en del af. I dag er distriktet langt mere berømt end Rapel, og mange mener, at det netop er i Colchagua, man i dag producerer Chiles bedste vine.

Udviklingen har været enorm i løbet af de seneste 20 år. I dag har flere berømte sub-distrikter i Colchagua Valley fået deres selvstændige DO-klassifikation, som fx DO Apalta og DO Marchigüe.

Colchagua Valley strækker sig fra foden af Andesbjergene mod øst til Coastal-bjergene mod vest, og selvom man er relativt tæt på Ækvator (34. breddegrad er tættere end noget europæisk vinområde), køler Stillehavet og den kolige Humboldt strøm området ned, og giver det nærmest et middelhavslignende klima. Sammen med rimelige regnmængder (ca. 590 mm/år) og en undergrund af hovedsageligt ler, sand og smuldrende granit, giver det perfekte forhold til vindyrkning. Området er især kendt for sine fyldige røde Malbec-, Cabernet Sauvignon-, Carmenère- og Syrah-vine, men også for hvide Sauvignon Blanc og Chardonnay i "Cool climate-stil" fra primært den vestlige del af distriktet.

Producenten

I 1987 besluttede Aurelio Montes og Douglas Murray, der begge allerede havde opbygget lange karrierer inden for vinverdenen, sig for at stifte et vinfirma med den ambition at lave vine i en kvalitet, der ville være et kvantespring fremad i forhold til den tids vine fra Chile.

Den første vin, der skulle indfri de store ambitioner, var "Alpha Cabernet Sauvignon", der inkarnerede det hårde arbejde og den store passion, der var lagt i vinen. Modtagelsen var overvældende både blandt forbrugere og blandt internationale vinjournalister. Med ét var overlæggen hævet for, hvad der kunne produceres af kvalitetsvin i Chile. Montes blev således samtidig synonymt med kvalitetsvin fra Chile, og man satsede behærdigt på eksport - og vel at mærke til de kvalitetsbevidste restauranter og specialvinhandlen.

Winemaker Aurelio Montes har altid ment, at 80% af en god vin er baseret på vinmarkernes beskaffenhed og det arbejde, der udføres i disse, hvorimod kun 20% kan henføres til arbejdet i kælderen. Man arbejder dog naturligvis meget systematisk og struktureret i alle processer fra vinmark via kælder til den færdige vin. Fx høster man på det køligst mulige tidspunkt i den tidlige morgenstund - og endog også om natten for at sikre, at druerne bevarer deres friskhed. Til sidst hviler og modner vinen uden nogen form for indblanding, men under opsyn af skytsengle, som Montes mener er til stede - og derfor afbildet på etiketterne!

Produktet

Taita er Montes' mest ambitiøse vin, som skal inkarnere summen af den viden, Montes har opnået efter at have arbejdet med fine vine i mere end 30 år. Den laves af druer fra udvalgte parceller i Marchigüe (El Arcángel de Marchigüe-vingården, kun 25 km. fra Stillehavet), hvor geologiske undersøgelser har vist, at der er en særlig jordbund af smuldrende granit og ler, som giver en særlig struktur og høj syre til druerne. Herudover har Cabernet Sauvignon vinstokkenes rødder tilpasset sig, så man kan undgå kunstvanding på disse parceller ("dry farmed"). Det giver små men meget koncentrerede druer.

Vinen er lavet på 85% Cabernet Sauvignon og 15% "Winemakers Choice", som er Aurelio Montes suveræne valg baseret på årgangens karakter og det druemateriale, der er til rådighed. Udbyttet holdes helt nede på 3 tons/ha. og druerne bliver selekteret, både under håndplukningen og ved ankomsten på Apalta-vingården. Efter en afstikning gennemgår de hele druer en kølig skindmaceration i nogle dage med daglige omrøringer, og derefter gæret spontant i 10-12 dage. Efter presningen gennemgår vinen en malolaktisk gæring på ståltanke. 80% af vinen modner i 24 mdr. på nye franske barriques, mens de 20% modnes i samme periode på ståltanke. Efter sammenstikningen af vinene, bliver blendet yderligere modnet på store træfade ("foudre") i et år, før den filtreres let og aftappes. Vinen gemmes i kælderen i min. 2 år, før den frigives. Produktionen i fx 2015 var begrænset til 3.788 fl.

Vinen har en intens rubinrød farve. I den intense duft finder man blåbær, solbær, kaffe og trøfler. Smagen er kompleks med masser af frugt kombineret med sekundære aromaer fra den lange lagring af cedertræ, mokka og bitter chokolade. En kraftfuld, harmonisk vin med en lang, kompleks eftersmag. Dekanter den gerne og server den ved 18 grader til fx rødt kød, dyrevildt, og kraftige men ikke for krydrede retter. Kan nydes i sin ungdom, men kan også ligge i normalt ca. 15 år efter høståret

