



FAKTA

Rødvin

Land: Chile

Område: Region Aconcagua

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 10 mdr. 40% franske træfade (1/3 nye),

60% ståltanke

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3.63 g/L

Restsukker: 2.73 g/L

PH værdi: 3.48

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05942511935

Anbefales til:



2019 PINOT NOIR MONTES ALPHA

Aconcagua Coast, Montes

Distriktet

Aconcagua Valley ligger ved floden Aconcaguas øvre dal tæt ved San Felipe og Los Andes. Dyrkningsareal er på ca. 165 ha. Selvom området er meget solrigt, kan temperaturen p.g.a. luftstrømme fra havet variere stærkt i løbet af døgnet. Druen Cabernet Sauvignon har det bedst her, på et jordbund af aflejringer fra floderne og kalk. Aconcagua Valley har fået sit navn efter det imponerende Aconcagua bjerg, der med sine 6.956 meter er det højeste i bjerg på de amerikanske kontinenter. Dets snedækkede top er ikke blot ualmindeligt smukt, det giver også livsvigtig vand til området.

I det indre af dalen plantes der hovedsageligt røde druer, mens de kystnære, køligere områder (f.eks. det nye sub-distrikt Aconcagua Costa) primært beplantes med hvidvinsdruer og Pinot Noir. Potentialet her er enormt.

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. Montes var de første til, som i Europa, at anlægge vinmarker på skrånninger (i Apalta regionen), og man var de første til at plante Syrah-druen (i Colchagua) - eksempler som mange andre sidenhen har efterlignet.

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.

"Fra begyndelsen har vores filosofi været at fremstille vine af højeste kvalitet, under hensyntagen til miljø og mennesker. Vi ønsker at udvikle en bæredygtig kultur i alle faser af produktionen", siger man hos Montes. Montes opnåede deres første "National Wine Industry Sustainability Code" certificering i 2011.

Produktet

Pinot Noir-druer til Alpha dyrkes på forskellige parceller i Casablanca, Zapallar og Leyda, som alle er en del af Aconcagua Coast, blot få km fra Stillehavet og den kolde Humboldt strøm. Markerne ligger mellem 120-150 meter over havets overflade og jordbunden består af ler- og granitlag, der giver en god dræning. Samtidig med, at høstudbyttet er lavt (7-8 tons/ha.) og giver derfor god koncentration til druerne, giver variationen i højden og de kølige forhold også aroma, frugtkarakter og spredthed – noget som er perfekt for Pinot Noir. Gæringen foregår på ståltanke og efter den malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 10 mdr., med ca. 40% på franske træfade (ca. 1/3 nye) og 60% på ståltanke. Vinen aftappes umiddelbar efter sammenstikningen og efter en let filtrering.

Pinot Noir Alpha har en flot blank, rubinrød farve. I duften finder man røde bær og blomster samt et strejf af vanille fra fadlagringen, elementer der går igen i smagen. Det er en meget elegant vin i en flot balance, som er fyldig uden at være kraftig og nærværende uden at være påtrængende. Nyd den til fjerkræ og fuglevildt eller kalvekød. Den vil også være glimrende til grillet laks og retter med svampe, fx risotto. Vinen kan nydes nu eller ligge i mindst 8 år fra høståret. Serveringstemperatur: 15-17° C.



Tim
Atkin
91/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
92/100 pts

