



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 10 mdr. 40% franske træfade (1/3 nye), 60% ståltanke

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3.7 g/L

Restsukker: 2.95 g/L

PH værdi: 3.47

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05942512035

Anbefales til:



2020 PINOT NOIR MONTES ALPHA

Aconcagua Coast, Montes

Distriktet

Aconcagua regionen omkring byen Valparaiso i Chile 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, bl.a. gennem floden Aconcagua. Det er netop langs denne flod, man finder områdets vigtigste vindistrikt Aconcagua Valley, som i dag almindeligvis deles i 3: Andes, med distrikterne tættest ved Andesbjergene (Santa Maria, Calle Larga, San Esteban), Entre Cordilleras i midten (Panquehue, Hijuelas, Catemu, Llay Llay, San Felipe) og de kølige Costa Areas langs kysten til Stillehavet, med distrikter som i dag bl.a. producerer nogle af de bedste hvidvine i Chile.

Her finder man netop DO Aconcagua Coast, som samler vine dyrket i distrikter som fx Zapallar, Casablanca Valley, San Antonio Valley og Leyda Valley, som alle vinentusiaster i de senere år har fulgt med spænding. De seneste års nye beplantninger (med nye og bedre kloner) af Sauvignon Blanc, Chardonnay, men også fx Pinot Noir, Carmenère og Syrah, viser i dag deres berettigelse. Kombineret med Stillehavets kølige luftstrømme, som giver store variationer i temperaturen i løbet af døgnet i et ellers ekstremt solrigt område, giver det mulighed for at producere mere aromatiske, sprøde og charmerende vine, med en god harmoni mellem tørhed, frugtkarakter, struktur og alkohol. Kvalitetspotentialer 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 skråninger (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-drue 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 høstdudbyttet 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 sprøhed – 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 (225 l., 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 vanilje 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.



ØSTJYSK
VINFORSYNING