



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 3% Viognier, 7% Cabernet Sauvignon, 90% Syrah

Lagring: 12 mdr. 55% på franske fade (nye + 1-3 år) + stål/betontanke

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3.53 g/L

Restsukker: 2.98 g/L

PH værdi: 3.49

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05942611835

Anbefales til:



2018 SYRAH MONTES ALPHA

Colchagua Valley, 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 (sammen med fx Cachapoal Valley) langt mere berømt end Rapel, og mange mener, at det netop er i Colchagua, man i dag producerer Chiles bedste vine. Colchagua Valley blev i 2005 kåret til "Worlds Best Wine Region" af Wine Enthusiast, noget som var medvirkende til at øge interessen fra både ny producenters og fra vinentusiasters side. 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 kølige 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. 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-drue (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

Alpha Syrah er lavet på Syrah (90%), Cabernet Sauvignon (7%) og en smule Viognier. Druerne kommer fra Montes' ejendomme i Apalta og Marchigüe i Colchagua Valley. Begge ejendomme er dyrket efter "Dry farming". Grundlæggeren Aurelio Montes var den første i verden til at indføre "Dry Farming". Henover en treårig periode pressede han sine vinstokke til at optage mindre og mindre vand. Metoden blev iværksat fra årgang 2012 i alle Alpha vinene. Resultatet er enestående:

- Vandbesparelser svarende til 20.000 personers årlige vandforbrug.
- Fenolindholdet, der giver druerne farve og garvesyre, er steget med 20% - derved mørkere vine.
- Druerklases gennemsnitsstørrelse er blevet halveret – mere smag til de resterende druer.
- Høstudbyttet er halveret, hvilket giver markant større smag, intensitet og koncentration.

Viognier vinificeres sammen med Syrah. Efter en klassisk gæring og en malolaktisk gæring på ståltank, bliver 55% af vinen modnet i 12 mdr. på franske træfade (nye, et, to og tre år gamle), mens den anden del modnes på stål- og betontanke. Sammenstikningen foretages umiddelbar inden aftenningen.

Vinen har en dyb, rubinrød farve med lilla kant. I næsen fornemmer man en dominans af blå og sorte bær som blåbær og solbær. I smagen finder man moden frugt og mørke bær, sort peber, lidt mokka og et subtilt fadpræg. Det er en blød, elegant og harmonisk vin, hvor tannin holder det hele i balance og sørger for en flot og lang finish.

Server den til fx rødt kød, kraftigere vildtretter, braiserede retter - brug den på samme måde som du ville bruge en god Nordrhône vin – den kan sagtens bære det. Kan nydes i sin ungdom, men kan også ligge i ca. 10 år efter høståret. Serveringstemperatur: 17-19 grader.

 DescorChadOS
91/100 pts

 Tim
Atkin
92/100 pts

WINE ENTHUSIAST
91/100 pts

Wine Spectator
90/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING

