

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 15% Diverse, 85% Cabernet Sauvignon
Lagring: 24 mnd. på nye franske barriques + 3 år på flaske.

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05943311135

Anbefales til:



2011 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 (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-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 kælder. 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

Taita er Montes' seneste, bedste og mest ambitiøse vin, som skal inkarnere summen af den viden, Montes har opnået efter at have arbejdet med fine wine i mere end 25 år. Vinen laves af druer fra udvalgte parceller i Marchigüe, hvor geologiske undersøgelser har vist, at der er en særlig jordbund af korroderende 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.

Vinen er lavet på 85% Cabernet Sauvignon og 15% "Winemakers Choice", som er Aurelio Montes suveræne valg baseret på årgangens karakteristika og det druemateriale, der er til rådighed. Udbyttet holdes helt nede på 3 tons pr. hektar. Vinen modner i 24 måneder på 100% nye franske barriques, inden den aftappes let filtreret. Herefter lagres den i minimum 3 år på flaske, inden den frigives.

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 minimum 15 år efter høståret.

