



FAKTA

Rødvin

Land: Chile

Område: Central Valley

Drue(r): 100% Carmenere

Lagring: 6 mdr., 70% på franske egetræsfade, resten på ståltanke.

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 4.4 g/L

Restsukker: 4 g/L

PH værdi: 3.8

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05947611735

Anbefales til:



2017 CARMENERE LAS MULAS ØKO

Central Valley, Torres

Distriktet

Central Valley ligger sydvest for byen Santiago og er Chiles absolut største vinområde med distrikter som Maipo, Rapel, Curico og Maule. Dalene her har blide højdedrag og et klima som ved Middelhavet. Vintrene er regnfulde, men der falder praktisk talt ingen regn i druernes vækstperiode. Om sommeren varierer temperaturen mellem ca. 30 grader om dagen og 15 grader om natten. Bjergene ved kysten er ret lave og tillader derfor en god afkøling fra havet. Disse forhold giver vine med en meget frugtrig bouquet, en velfrundet og umiddelbar smag.

Kunsten for mange producenter er at sammenstikke vine med forskellige karakterer til den stil, man gerne vil give vinen.

Producenten

Den spanske producent Miguel Torres' vineventyr i Chile startede i 1979, da han i den sydlige del af regionen Central Valley købte ca. 100 ha. vinmarker nær Maquehua i Curicó-dalen. Allerede i 1990 udvidede Torres sine besiddelser i Chile og købte nogle vinmarker i Valle de Maule, navnlig i Huerta de Maule og nær San Clemente. Det var dog først, da man i slutningen af 1990'erne fik mulighed for at erhverve en eksisterende vingård i San Clemente, Sociedad Agrícola San Luis de Alico, med 40 ha. vinmarker, at man for alvor kunne begynde at producere vin her. Begunstiget af et middelhavslignende klima med minimal nedbør under druernes modningsperiode, og sommertemperaturer med mellem 32 grader om dagen og 16 grader om natten, giver det perfekte betingelser for druesorter som Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon og Carmenère.

Vinmarkernes beliggenhed i dalen langs Andesbjergenes nederste skråninger, omgivet af skov og krat, gav ligeledes enestående muligheder for bæredygtig dyrkning. Man gik derfor straks i gang med en løbende overgang til økologisk produktion, og fra årgang 2010 kunne den første økologiske vinserie, 'Las Mulas' lanceres, vine som desuden er produceret under kontrol af 'Fair Trade'/'Fair for Life'-ordningen. Navnet 'Las Mulas' er taget fra det, som engang var det mest anvendte 'hjælpemiddel' i dette bjergrige terræn, nemlig muldyret.

Produktet

De økologiskdyrkede Carmenère-druer til denne vin hentes på vingården San Luis de Alico nær San Clemente. De fleste vinmarker ligger i D.O. Valle del Maule, men da en lille del af dem ligger uden for selve distriktet, er vinen klassificeret som Central Valley. Efter en klassisk, kølig skindmaceration og gæring på ståltanke efterfulgt af en presning, modnes 70% af vinen i 6 måneder på franske egetræsfade, noget som tilfører mere fylde og kompleksitet. Vinen er aftappet efter en naturlig bundfældning og en let filtrering.

Vinen har en smuk, dyb, rubinrød farve. I duften finder man druesortens klassiske toner af krydderier og modne, sorte kirsebær. I smagen har vinen en god velour, med dybe nuancer af bitter chokolade, eukalyptus og en smule solbærstilk. Man fornemmer opholdet på fad, men trækarakteren harmonerer flot med de sødmefulde frugttoner.

Server den til fx pasta, pizza, fjerkræ, svinekød, lam og kalv.

