



FAKTA

Rødvin

Land: Chile

Område: Region Aconcagua

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 30% på nye fade, 20% på brugte. 50% på tank

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,5 g/L

Restsukker: 3,8 g/L

PH værdi: 3,44

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05941111735

Anbefales til:



2017 PINOT NOIR OUTER LIMITS

Aconcagua, 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 Outer Limits dyrkes på den 45 hektar store Zapallar mark, blot 7 km fra Stillehavet og den kolde Humboldt strøm. Det er den eneste vinmark i området, og som navnet indikerer, skubber man nærmest til grænsen for, i hvor kolige omgivelser, man kan opnå modne, gode druer. Gæringen foregår på ståltanke og vinen lagres derefter i 10-12 mdr. på franske barriques, hvor andelen af nye fad varierer efter årgangen (normalt ca. 30%).

Vinen har en lys, rubinrød farve. Duften er koncentreret, og man finder røde bær som hindbær, ribs og jordbær, men der er også en floral indflydelse. Smagen er perfekt balanceret med noter af både røde og mørke bær som kirsebær, modne jordbær og hindbær, og den fine tanninstruktur gør den fløjlsblød med en lang mineralsk finish. Server den ved 15-17 grader, hvor den vil være bredt anvendelig til fx fuglevildt, and og kalvekød. Den kan fint nydes i sin ungdom, men kan også ligge i 6-8 år fra høståret.



JAMES SUCKLING.COM
93/100 pts

Wine & Spirits
top 100 wineries
2020

VINOBLE