



FAKTA

Rødvin

Land: Chile

Område: Central Valley

Drue(r): 30% Carmenere, 70% Cabernet Sauvignon

Lagring: 10 mdr. 47% på franske fade, resten på stål- og betontanke

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 3.19 g/L

Restsukker: 3.33 g/L

PH værdi: 3.66

Skruelåg: Nej

Varenummer: 0594411735

Anbefales til:



2017 CABERNET SAUVIGNON / CARMENÈRE

Limited Selection, Colchagua Valley,

Distriktet

Colchagua Valley er egentligt et subdistrikt af Rapel Valley og er sammen med Maipo Valley blandt de mest kendte vinområder i Chile. Mange mener, at det er Colchagua, der lægger jord til Chiles bedste vine. Området ligger ca. 180 km. syd for hovedstaden Santiago og blev i 2005 kåret til Worlds Best Wine Region af Wine Enthusiast.

Vinmarkerne er primært placeret ved foden af Andesbjergene, 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 gør det perfekt til vindyrkning.

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

Vinen er lavet af 70% Cabernet Sauvignon og 30% Carmenère fra to af de bedste velegnede distrikter i Colchagua Valley for de to druesorter, nemlig Apalta og Marchigüe. Begge områder er flade, med en dyb jordbund af aflejringer fra Tinguiririca-floden, ler og småsten fra de nærliggende bjerge, som giver god dræning og sikrer vandforsyninger i dybden. Vinstokkene er plantet med 5.500 stk./hektar, en tæthed som gør, at hver plante kun producerer få klaser, men til gengæld meget koncentrerede druer. For at modvirke Carmenères tendens til at give grønne, lidt græsagtige toner, fjerner man i januar en del af bladene, så druerne får mere sol og bedre modning. Høsten foregår ret sent, i april og maj.

Efter en kølig macerering i 5-7 dage for at sikre en god farve-, aroma- og smagsekstrakt, hæves temperaturen, og gæringen igangsættes. Vinen gennemgår en malolaktisk gæring og derefter en modning i 10 måneder, med ca. halvdelen af vinen på nye franske træfade og den anden halvdel på ståltanke.

Vinen har en smuk, intens, rubinrød farve med et lilla skær. Duften er umiddelbar og frugtrig, med friske nuancer af røde (jordbær, hindbær) og mørke bær (kirsebær, blommer), men også krydrede toner af sort peber og tobak samt et strejf af solbærlikør. I smagen har vinen god fylde og kompleksitet, og med iltning udvikles spændende nuancer af mørk chokolade og mokka, som klæder de frugtrige toner meget godt. Man fornemmer lette, eksotiske toner i munden, og vinen slutter med en god tørhed og en afrundet tannin. Passer til and, gris, lam, til grønsagsretter, pasta og til ost.



JAMES SUCKLING.COM
92/100 pts

Wine & Spirits
top 100 wineries
2020

VINOBLE