



FAKTA

Rødvin

Land: Chile

Område: Central Valley

Drue(r): 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon

Lagring: 8 mdr. 45% af vinen på nye franske træfade, resten på ståltå

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05940111635

Anbefales til:



2016 CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Colchagua, 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 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

Cabernet Sauvignon Reserva er lavet på Cabernet Sauvignon (85%) og Merlot fra Colchagua. Merlot er tilsat for at give vinen endnu mere blødhed og kompleksitet. 45% af vinen modnes i 8 måneder i franske egefade, og resten på ståltanke.

Vinen har en flot, dyb rubinrød farve. I duften finder man solbær, lidt blåbær og en antydning af violer og vanilje. Smagen er præget af både røde bær som hindbær og mørke kirsebær og solbær. Man fornemmer fadkarakter, men det er frugten, der dominerer. I eftersmagen er der noter af kaffe og vanilje.

Servering: ca. 18 grader. Gerne ½ time på karaffel. Serveres til fjerkræ, svinekød eller kalv.

