



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Syrah

Lagring: 16 mdr. 80% nye og 20% et år gamle franske træfade.

Alkohol: 15.0%

Syreindhold: 3,65 g/L

Restsukker: 3,6 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05943111935

Anbefales til:



2019 FOLLY SYRAH APALTA

Colchagua Valley, 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-drue (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

Folly har fået sit navn efter, at mange betragtede det som tåbeligt at plante Syrah højere oppe på Apalta bjerget, end nogen tidligere havde gjort. Men Aurelio Montes fulgte sin intuition, og Folly modbeviser da også kritikken og blev således den første Syrahbaserede topvin fra Chile. Vinen er lavet på Syrah fra de højest plantede vinstokke på de stejle skråninger på op til 45 grader på ejendommen Finca de Apalta. Udbyttet holdes helt nede på 3,5-4 tons pr. hektar, og druerne er små, da de vokser i højden. Bladene omkring klaserne fjernes primo januar, for at give mere luft og soleksponering til druerne, som på denne måde er både mere modne og mere sunde.

Klaserne håndplukkes i små kasser af 8-10 kg. i de køligste morgentimer, for at undgå masning og oxidering. En yderlige sortering foretages ved ankomsten til vingården. Derefter bliver druerne afstillet men ikke knust, inden de gennemgår en kølig skindmaceration i 5 dage. Derefter øges temperaturen for at starte gæringen (10 dage), efterfulgt af en post-maceration, i 10 dage, en presning og en malolaktisk gæring. Vinen modner i 18 mdr. på 80% nye og 20% et år gamle franske barriques, inden den aftappes let filtreret.

Vinen har en dyb rubinrød farve. I duften finder man brombær, blåbær og mørke blommer og et strejf af chokolade. Smagen er kompleks og velstruktureret med mange lag. Der er masser af bær som boysenbær og brombær men også sekundære aromaer som mokka, chokolade og mange krydrede noter som hvid peber. Afslutningen er lang og intens og fornemmes blød og harmonisk pga. den friske syre og de velintegrerede tanniner. Dekanter den gerne og server den ved 18 grader til fx den store røde bøl, gerne en rib eye, dyrekød og and.

