



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Lagring: Kort tid på stål

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 4,14 g/L

Restsukker: 4,05 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05943522135

Anbefales til:



2021 SAUVIGNON BLANC RESERVA

Aconcagua Coast, Montes

Distriktet

Aconcagua regionen omkring byen Valparaiso i Chile 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, bl.a. gennem floden Aconcagua. Det er netop langs denne flod, man finder områdets vigtigste vindistrikt Aconcagua Valley, som i dag almindeligvis deles i 3: Andes, med distrikterne tættest ved Andesbjergene (Santa Maria, Calle Larga, San Esteban), Entre Cordilleras i midten (Panquehue, Hijuelas, Catemu, Llay Llay, San Felipe) og de kølige Costa Areas langs kysten til Stillehavet, med distrikter som i dag bl.a. producerer nogle af de bedste hvidvine i Chile.

Her finder man netop DO Aconcagua Coast, som samler vine dyrket i distrikter som fx Zapallar, Casablanca Valley, San Antonio Valley og Leyda Valley, som alle vinentusiaster i de senere år har fulgt med spænding. De seneste års nye beplantninger (med nye og bedre kloner) af Sauvignon Blanc, Chardonnay, men også fx Pinot Noir, Carmenère og Syrah, viser i dag deres berettigelse. Kombineret med Stillehavets kølige luftstrømme, som giver store variationer i temperaturen i løbet af døgnet i et ellers ekstremt solrigt område, giver det mulighed for at producere mere aromatiske, sprøde og charmerende vine, med en god harmoni mellem tørhed, frugtkarakter, struktur og alkohol. Kvalitetspotentialer 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 skråninger (i Apalta regionen), og man var de første til at plante Syrah-druen (i Colchagua) - eksempler som mange andre siden 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

Montes henter Sauvignon Blanc-druerne til denne vin på flere af deres vinmarker i Aconcagua Coast. De forskellige kloner (Nr. 1, 242, 5 og 107) er plantet på parceller med optimal beliggenhed, jordbund (granit, sand, ler og kalkaflejringer) og beplantningstæthed (2.666-6.250 vinstokke/ha.). Det giver en fantastisk mulighed for at ramme den rette harmoni under sammenstikningen af vinene fra de forskellige kloner, som vinificeres separat.

Høsten foregår manuelt tidligt på morgenen med en skrap selektering af de bedste klaser (maks. 70 hl./ha.). Straks efter ankomsten til kælderen afstilles druerne og gennemgår en kold skindmaceration i ca. 12 timer på ståltanke, efterfulgt af en skånsom presning. Vinene er både gæret og modnet kort på ståltank for at bevare druesortens sarte aroma og friskhed. Sammenstikningen foretages efter en naturlig bundfældelse, og vinen aftappes efter en let filtrering.

I glasset er vinen gylden med et grønt skær. Duften er intens og ren, med Sauvignon Blancs klassiske toner: Nyslået græs, hyld, grape, ananas, grøn peber og citrusfrugt. Sprødheden og nerven fortsætter i smagen, og vinen slutter tør, charmerende og mineralsk. Den er ren hele vejen igennem.

Server den til grønsagsretter, sushi, skaldyr, fisk, kylling eller pasta.

