



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Tempranillo, 25% Carmenere, 30% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon

Lagring: 50% af vinen på 1/3 nye og 2/3 brugte franske fade i 12 mdr.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3.45 g/L

Restsukker: 5.5 g/L

PH værdi: 3.57

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05943811535

Anbefales til:



2015 MONTES TWINS

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 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 kælder. 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

"Twins" er en sammensætning af 35% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 25% Carmenère og 10% Tempranillo, som hentes i to af de bedste distrikter i Colchagua Valley, nemlig Apalta og Marchigüe. Begge er næsten flade områder 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. Cabernet Sauvignon, Carmenère og Tempranillo er plantet på de flade områder, mens Syrah vokser på lidt højere skråninger, hvor jorden er mere stenrig og giver mere strukturerede og mineralske vine. 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.

De fire druesorter er høstet og vinificeret separat. Efter en kølig macerering i 5-7 dage for at sikre en god farve-, aroma- og smagsekstrakt, hæves temperaturen, og gæringen går derefter i gang. Vinene gennemgår en malolaktisk gæring og derefter en modning i 12 måneder, med ca. halvdelen af vinen på 1/3 nye og 2/3 franske træfade, og den anden halvdel på stålkanke. Efter sammenstikningen af vinene fra de fire druesorter, bliver vinen let filtreret og aftappet.

Vinen har en smuk, dyb, rubinrød farve med lilla skær. Sammensætningen af strukturen, kompleksiteten og krydderierne fra Cabernet Sauvignon og Syrah med de friske, aromatiske og frugtrige toner fra Carmenère og Tempranillo, giver en pragtfuld harmoni i både duften og smagen. I munden er vinen mere struktureret og kødfuld, med nuancer af blommer, solbær, tobak og kaffe og en eftersmag, hvor både elegante og krydrede toner matcher hinanden godt. Det er en meget vellavet, harmonisk og kompleks vin. Serveres til and, lam, okse, fuglevildt og gryderetter. Serveringstemperatur 17-19°. En iltning i 30 min. kan anbefales.

