

Vinoplevelser

2017 Errazuriz Estate Rose Cabernet Sauvignon

Vina Errazuriz



Viña Errazuriz blev grundlagt i 1870 af Don Maximiano, da denne købte et stykke goldt jord i Aconcagua-dalen. Hårdt arbejde, store visioner, løbende investeringer og sund fornuft har resulteret i, hvad man uden at rødme kan betegne som en verdensklassemark.

I dag ejer Viña Errazuriz 350 ha vinmarker med en produktion på over 4 millioner flasker årligt, hvoraf 90% eksporteres. Viña Errazuriz' øverste chef er nu den dynamiske Eduardo Chadwick, som er femte generation efter grundlæggeren Don Maximiano.

Firmaets mål er ikke bare at producere Chiles bedste vin, men også helt enkelt at placere sig både blandt de hundrede bedste vine i verden og samtidig være blandt de hundrede bedste køb i verden. Med Cabernet Sauvignon Estate, kåret af Wine Spectator som fjerdebedste vinkøb i verden på druen Cabernet Sauvignon, og Viñedo Chadwick, som vandt en blindsmagning over flere 1. Cru vine fra Bordeaux, er målet tæt på at være nået.

Chiles meget favorable geografiske og klimatiske forhold giver nærmest producenterne optimale forhold for økologisk vindyrkning. Bl.a. gør naturens indretning i Chile, at man ikke har de samme behov for at gribe ind mod skadedyr o.lign. som eksempelvis i Europa.

Dette har man meget fokus på hos Errazuriz, og huset har derfor gennem den sidste årrække produceret "økologiske" druer. Det vil sige, at der hverken sprøjtes på markerne eller gødes med andet end naturlig gødning i meget begrænsede mængder. Men da huset ikke er certificeret officielt, må vi nøjes med at skrive økologisk i citationstegn...

Druerne til Errazuriz Cabernet Sauvignon Rosé kommer fra Rapel Valley. Jordbunden er sandet og dermed veldrænet, hvilket skaber større koncentration i vinene.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Central Valley

Type/Farve
Rosevin

Drue
95% Cabernet Sauvignon
5% Malbec

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Extreme Rosé

Serveringsforslag
Lyst kød
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Krydrede retter

Vinifikation
Der anvendes to forskellige teknikker. For at give vinen balance og friskhed plukkes de førstedruer, inden de er fuldmodne. De presses i hele klaser, og mosten hviler 48 timer, så bundfaldet kan sætte sig. Den klare most "dekanteres" fra og koldgæres 30 dage ved 15-17°. De sidste drueklaser hænger, til de er fuldmodne. De presses ligeledes i hele klaser, hvorefter mosten separeres fra drueskindet efter kun én time. De gæres også ved 15-17° i 30 dage, hvorefter vinen lagres med bundfaldet indtil en måned før aftapning, hvor de 2 cuvées blandes til den endelige vin.

Smagekommentarer
Indbydende duft af jordbær, modne hindbær og røde kirsebær. Smagen er velafbalanceret med blød, imødekomende



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN