

Vinoplevelser

Max Reserva Carmenere, 3/4 ltr.

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 Max Reserva Carmenère hentes fra tre sektorer af Max-markerne i Aconcagua Valley. Aconcagua Valley strækker sig i en lang stribe fra Stillehavskysten og ind i landet mod Argentina, hvilket medfører, at klimaet varierer stærkt fra det lidt kølige ude ved kysten til det varme, tørre indland. Om natten kommer der dog en kølig brise ind fra havet, og den er med til give vinene det karakteristiske indhold af syre og dermed den elegante balance.

Leverandør
Vina Errazuriz

Land
Chile

Område
Aconcagua Valley

Type/Farve
Rødvin

Drue
8% Syrah
92% Carmenère

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation
Druerne håndsorteres både under plukningen og ved ankomsten til vineriet. Gæringen foretages med kunstgær ved 24-28 grader, mens der jævnlige pumpes over, dels for at give vinen mere farve og aromastruktur, dels for at polymerisere de reaktive tanniner, der ellers vil give vinen den for Carmenère klassiske urteagtige duft. Vinen lægges efterfølgende på 70% franske og 30% amerikanske egefade i 12 måneder, hvor der også foretages en malolaktisk gæring.

Smagekommentarer
Duften har toner af brombær, tobak, søde krydderier og peber. Smagen er en kombination mellem Carmenère's fylde og Syrahs tanninstruktur, hvilket giver vinen en flot balance og god kompleksitet. I eftersmagen er der en let tone af egetræ.

Alkohol
14,50%



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN