

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon

Lagring: 8 mdr. 45% af vinen på franske ffade, resten på ståltanke.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 3,53 g/L

Restsukker: 3,4 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 05940112235

Anbefales til:



2022 CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Colchagua, 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 langt mere berømt end Rapel, og mange mener, at det netop er i Colchagua, man i dag producerer Chiles bedste vine. 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 kolige 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.

Den første vin, der skulle indfri de store ambitioner, var "Alpha Cabernet Sauvignon", der inkarnerede det hårde arbejde og den store passion, der var lagt i vinen. Modtagelsen var overvældende både blandt forbrugere og blandt internationale vinjournalister. Med ét var overlæggen hævet for, hvad der kunne produceres af kvalitetsvin i Chile. Montes blev således samtidig synonymt med kvalitetsvin fra Chile, og man satsede behårdt på eksport - og vel at mærke til de kvalitetsbevidste restauranter og specialvinhandlen.

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. Fx høster man på det køligst mulige tidspunkt i den tidlige morgenstund - og endog også om natten for at sikre, at druerne bevarer deres friskhed. Til sidst hviler og modner vinen uden nogen form for indblanding, men under opsyn af skytsengle, som Montes mener er til stede - og derfor afbildet på etiketterne!

Produktet

Cabernet Sauvignon Reserva er lavet på Cabernet Sauvignon (85%) og Merlot fra ejendommene Finca de Apalta og El Arcángel de Marchigüe i to forskellige subdistrikter af Colchagua Valley. Undergrunden domineres af smuldrende granit i højden og aflejringer i de lave områder, men både dybde og struktur varierer i de to distrikter. I Apalta giver store temperaturforskelle mellem dag og nat en længere modningscyklus og derfor mere finesse i vinene, mens det varme og tørre klima i Marchigüe - godt beskyttet af Coastal-bjergene - giver generelt kraftigere og mere komplekse vine. Sammensætningen af vinene fra de to oprindelser giver en god harmoni.

Høsten af de to druesorter i de forskellige parceller foregår ved optimalmodning og vinificeres separat. Efter en klassisk afstilkning og knusning, efterfulgt af en kølig maceration i 2-3 dage, bliver gæringen sat i gang på ståltanke. 45% af vinen modnes i 8 måneder i franske egefade, og resten på ståltanke. Sammenstikningen af vinene fra de forskellige druer og parceller finder sted umiddelbart inden aftapning.

Vinen har en flot, dyb rubinrød farve. I duften finder man solbær, lidt blåbær og en antydning af violer og vanilje. Smagen er præget af både røde bær som hindbær og mørke kirsebær og solbær. Man fornemmer fadkarakter, men det er frugten, der dominerer. I eftersmagen er der noter af kaffe og vanilje. Servering: Ca. 18 grader. Gerne ½ time på karaffel. Serveres til fjerkræ, svinekød eller kalv.

