ECHEVERRIA
Family Wines
CHILE

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 6 uger Sur Lie med daglig omrøring
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,45 g/L
Restsukker: 4,88 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 05930122435
Anbefales til:

2024 CHARDONNAY RESERVA, UNWOODED

Curico Valley, Vina Echeverria

Distriktet
Curicó Valley er et lokalt vinområde i Central Valley, syd for Santiago i Chile og det levede i mange år i skyggen af distrikterne Rapel og Maule (som Curicó blev betragtet som en del af). Efterhånden som man opdagede, at Curicó-vinene havde en særlig karakter og stil, og at lokale producenter beviste, at de satsede mere på kvalitet end på kvantitet, fik Curicó sin egen status som 'subregion'. Det har givet området et kæmpe løft.

Vinmarkerne ligger i Valle del Teno-distriktet (med kommunerne Teno, Romeral, Rauco og Hulãne), og Valle del Lontué-distriktet (med kommunerne Curici, Molina, Sagrada Familia og Rio Claro). Klimaet i Curicó ligner lidt det, man finder i Middelhavsområdet med passende regn, dog med større forskel i temperaturerne mellem dag og nat (ca. 15 grader) pga. af Andesbjergenes nærhed. Selv om man her befinder sig præcis på den 35. sydlige breddegrad (det svarer ca. til Sydspanien som ligger på den 35. nordlige breddegrad), betyder indflydelsen fra bjergene og havet, at vinene får stor friskhed og en delikat aroma.

Producenten
Familien Echeverria flyttede i 1740 fra Baskerlandet i Spanien til Chile og ernærede sig i flere generationer med landbrug. I begyndelsen af 1900-tallet grundlagde familien en vingård i udkanten af Molina i Curicó Valley, og det er stadig medlemmer af den samme familie, som ejer stedet. Selvstændige familievingårde er ved at være sjældne i Chile, der i det store og hele er domineret af store koncerner, som står for langt den største del af vinproduktionen her. Det er forældreparret Roberto og Gloria Echeverria, som i dag står ved roret, mens sønnen Roberto (junior) har ansvaret for dyrkningen og vinificeringen. Døtrene Paulina og Viviana Echeverria står hhv. for økonomi og for salg.

Vinmarkerne er beplantede med kloner af franske pre-phylloxera vinstokke, og hos Echeverria praktiserer man en såkaldt præcisionsdyrkning, hvilket betyder, at man analyserer hver parcels jordbundsforhold og mikroklima og tilpasser druesorter og dyrkning efter disses karakteristika og potentiale. Kælderen er udstyret med det mest moderne udstyr, herunder tanke i mange forskellige størrelser, som tillader separat vinificering af druerne fra hver enkelt parcel. Ud over 80 ha. vinmarker i Curicó Valley råder Echeverria også over et par vinmarker i Maipo Valley og Colchagua Valley.

Produktet
Unwooded Chardonnay Reserva laves på 95-100% Chardonnay-druer fra en enkelt vinmark i Curicó Valley, som i nogle årgang bliver suppleret med ca. 5% Viognier fra samme område. Høsten foregår manuelt i marts og druerne transporteres til gården umiddelbart efter plukningen i små kasser af 18 kg. for at undgå masning og dermed oxydering af mosten. Ved ankomsten i kælderen bliver druerne afstilket og derefter kølet ned til 8 grader. 70% af druerne bliver presset med det samme og sat til gæring, mens de resterende 30% gennemgår en skindmaceration i 18 timer og bliver dernæst gæret i temperaturregulerede (14-18 grader) ståltanke. En del af vinen gennemgår en malolaktisk gæring. Til sidst bliver vinen opbevaret på sit "lie" (bundfald) i ståltanke.

Unwooded Chardonnay har en flot, gylden farve. Duften er meget frisk og ren med nuancer af grape, melon og eksotiske frugter. Smagen er sprød, med god struktur og toner af krydderurter og citrusfrugter. I eftersmagen er vinen mineralsk og frisk, med god balance mellem tørhed og frugtsødme. Det er en vin som både kan serveres til et lille glas i utide og til salater, skaldyr- og fiskeretter.

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT·

VINOBLE