Chagual Sauvignon Blanc, Los Vascos BIO



Het komt uit de kustvallei van San Antonio, waar een koel klimaat heerst omdat het dicht bij de oceaan ligt. De voedselarme, goed gedraineerde bodem dwingt de wortels om diep in de grond te tasten. De druiven worden geoogst voor zonsopgang wanneer het nog erg koud is. Daarna macereren ze enkele uren voor ze geperst worden. De most ondergaat een langzame gisting op lage temperatuur om de aroma's te behouden.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de Colchagua-vallei in Chili, nabij de Andes. Alluviale bodems en een mediterraan klimaat met oceaaninvloed zorgen voor frisheid en intense aroma's.

Druiven: sauvignon blanc

Vinificatie: Nachtelijke oogst om de aroma's te behouden. Koude vergisting in roestvrijstalen tanks. Geen houtlagering om de fruitige zuiverheid te bewaren.

Degustatie: Mooie tonen van exotisch fruit zoals passievrucht, lychee en ananas, hints van citrus (citroenschil) en subtiele kruidachtige tonen (groene pepers). Sappig in de mond, met een goede balans tussen volume en zuurgraad.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij sushi, ceviche van zeebaars, salade met verse geitenkaas of mosselen in witte wijn.

- Tomaat-garnaal
- Zalmhaasje met witte waterkerssaus
- Zalm steak met pepercoulis
- ...