Carménère Reserva "Estate Series", Errazuriz



Samengesteld uit 89% carmenère, 9% petite syrah en 2% tempranillo. De druiven komen van de vallei van Aconcagua waar er een Mediterraan klimaat heerst. Na vinificatie werd hij gedurende 8 maanden op eiken vaten gerijpt.

Oorsprong: Wijngaarden in de Colchagua-vallei, op klei-leembodems. Warm en droog klimaat met koele nachten zorgt voor optimale rijping van deze laatrijpende druif.

Druiven: 89% carmenere, 9% petite syrah, 2% tempranillo

Vinificatie: Fermentatie bij 26°C, maceratie van 18 dagen. Rijping gedurende 10 maanden in eiken vaten, waarvan 20% nieuw.

Degustatie: Intens purperrood. Aroma's van braam, zwarte peper, zoete paprika en chocolade. In de mond zachte tannines, fluwelige textuur en een lange, rokerige en kruidige afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar, niet geschikt als bewaarwijn.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij vegetarische chili, gekarameliseerde ribs of zoete aardappelgratin. Ook lekker bij linzen met zachte kruiden.

- Lendestuk in wijnsaus
- ...