Carménère Aconcagua Alto, Errazuriz



De druiven van deze carmenère zijn afkomstig van de wijngaard Max (vernoemd naar de oprichter Max Errazuriz, die de wijngaard in 1870 aanplantte). Afkomstig uit de hoogten van Aconcagua, biedt deze uitzonderlijke Carménère een pure en intense expressie van de druif. Een terroirwijn met kracht en finesse.

Oorsprong: Wijngaarden liggen op meer dan 500 meter hoogte in Aconcagua Alto. Arme, stenige bodems zorgen voor lage opbrengst en hoge concentratie. Het klimaat kent grote temperatuurverschillen, ideaal voor Carménère.

Druiven: 100% carmenère

Vinificatie: Fermentatie in inox tanks bij 26-28°C, maceratie van 20 dagen. Rijping gedurende 14 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 25% nieuw, voor structuur en aromatische diepgang.

Degustatie: Donker granaatrood. Complexe neus van braam, zwarte peper, grafiet en cacao. In de mond stevige maar elegante tannines, volle structuur en een lange afdronk met rokerige, minerale en kruidige tonen.

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

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij eendenborst, gegrilde rundfilet of gratin van wortelgroenten. Ook heerlijk bij langzaam gegaarde gerechten met zachte kruiden of gerijpte kaas.

- Tacos
- ...