

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Palomar Cabernet Sauvignon Divino

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa (wijnmaker Alvaro Espinoza)
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Central Valley
DRUIVENSOORTEN:	Cabernet Sauvignon
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Tussen de 5 - 45 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, graniet, kiezel
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Handselectie van de beste druiven. Vergisting op edelstaal met gecultiveerde gisten, gevolgd door een maceratie van 5 dagen voor extra fruitextractie. Daarna ondergaat de wijn een rijping op edelstaal voor 3 maanden.
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Intense robijnrode kleur. Ronde smaak met zachte tannines. Veel rood fruit en een frisse, evenwichtige en lange afdronk.
VERHAAL ACHTER HET ETIKET:	Op het etiket zie je nog net de zonnestralen aan de rechterkant op het etiket stralen, net zoals in het Chileense wijngebied Central Valley. 'Divino' betekent goddelijk vertaald vanuit het Spaans. De Cabernet Sauvignon Divino brengt je een goddelijk, zonnig glas wijn.

z.o.z.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.