

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Palomar Carmenère 'Divino'

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Central Valley
DRUIVENSOORTEN:	Carmenère
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 op een temp. tussen 28° tot 30°C, gevolgd door een maceratie van 5 dagen voor extra fruitextractie. Daarna ondergaat de wijn rijping op edelstaal voor drie maanden voordat de wijn is gebotteld.
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16-18° C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Diepgekleurde wijn met blauwpaarse nuances. Gevarieerd aromapalet met complexe geuren van rijp rood en zwart fruit. Volle, krachtige wijn met een evenwichtige zuurbalans en een intense en persistente finale.

**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.

**VERHAAL ACHTER HET ETIKET:**

In het etiket zie je nog net de zonnestralen aan de rechterkant op het etiket stralen, zoals in het Chileense wijng gebied Central Valley. 'Divino' betekent goddelijk vertaald vanuit het Spaans. De Carmenère Divino brengt je een goddelijk, zonnig glas wijn.