

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 Reserva

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa (wijnmaker Alvaro Espinoza)
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Apalta 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. Koele maceratie voor 3 dagen voor vergisting. De most is vergist op edelstaal voor 7 dagen op temp. tussen 26° tot 28°C met gecultiveerde gisten, gevolgd door een maceratie van 10 dagen voor extra fruitextractie. 50% van de wijn ondergaat een rijping op eikenhout gedurende 6 maanden. Na assemblage vindt er nog een kelderrijping op fles plaats van 6 maanden.
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIELEN:	Rood – Krachtig, complex en vol
KARAKTERISTIEK:	Elegante wijn met een verleidelijk aroma van rijpe kers, aardbeien en vanille. Fluwelig, mond vullend en sappig met een lichtkruidige, lange afdronk.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed bij stoofgerechten met rijpe tonen, wildgerechten met kruidige tonen en rood fruit, gegrild en gebraden ribstuk met romige saus en gegaarde groenten. Ook mooi bij Dry Aged roodvlees met kruidige tonen en rijke gerechten van de BBQ.