

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

Carmenère Reserva

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 gebotteld wordt.
ALCOHOL:	13,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16-18° C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Krachtig, complex en vol
KARAKTERISTIEK:	Intense wijn met een fonkelend paarse kleur. De wijn wordt beheersd door tabak, rode en zwarte kersen die de wijn veel dimensie geven. De wijn is genereus van karakter met zachte, fluwelige tannines en lange finale.

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.