

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

Malbec Reserva

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Apalta Valley
DRUIVENSOORTEN:	Malbec
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	Gemiddeld 80 jaar oud
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, graniet, kiezel
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	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 9 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
SMAAKPROFIEL:	Rood – Krachtig, complex en vol
KARAKTERISTIEK:	Intense wijn met een fonkelende paars kleur. Van start tot finale de wijn wordt beheerst door tabak, rode en zwarte kersen die de wijn veel dimensie geven. De wijn is genereus van karakter, met zachte, fluwelige tannines en een krachtige, 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.