

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Palomar Equilibrio 'Gran Reserva'

EIGENAAR:	Cristóbal Abarzúa
LAND:	Chili
GEBIED/STREEK:	Colchagua Valley
DRUIVENSOORTEN:	90% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	60 jaar of meer
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 28° tot 30°C met gecultiveerde gisten, gevolgd door een maceratie van 2 weken voor extra fruitextractie. Rijping op eikenhout gedurende 8-12 maanden. Na assemblage vindt er nog een kelderripping op fles plaats van 6 maanden.
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	16° - 18° C
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Krachtig, complex en vol
KARAKTERISTIEK:	Intense wijn met een fonkelende paars kleur. Aroma's van tabak en een delicate invloed van hout. Sappig van smaak, frambozen en bosbessen. Karaktervolle wijn met een intense afdrank.

**WIJN- EN SPIJS ADVIES:**

Goed bij rijke stoofgerechten met diepe smaken, stevige wildgerechten met gebrande smaken en gegrild en gebakken ribstuk met een stevige saus. Ook goed bij Dry Aged roodvlees en BBQ gerechten met gebrande tonen en stevige sauzen.