

Land:	Chili
Naam:	cabernet sauvignon reserva
Jaartal:	2014
Producent:	SANTA CAROLINA
Wijnkleur:	rood
Wijnstijl:	krachtig, vlezig vol
Appellatie:	DO Valle de Colchagua
Druivensoorten:	100% cabernet sauvignon
Wijnstokken:	8 – 20 jaar
Pluk:	met de hand, selectie van de beste druiven
Vinificatie:	koude maceratie en nadien vergist in cementen tanks. 10% krijgt een maceratie na de gisting en 40% malolactische gisting in franse eikenhouten vaten. Na 1 jaar wordt de blend gemaakt en gebotteld.
Alcoholgehalte:	13,5%
Afsluiting:	schroefdop
Houdbaarheid:	6 jaar



De cabernet druiven voor deze wijn komen van de voet van het Andes gebergte in Miraflores. De wijngaarden liggen in het wijngebied Colchagua Valley. Een tiental jaar geleden nog onbekend gebied en nu een van de meest gewilde wijngebieden van Chili. Miraflores bezit een deel van de oudste wijngaarden van het land. Hier kan het fruit langzaam rijpen dankzij het grote verschil in dag- en nachttemperatuur. De combinatie van diepe steengronden en een warm klimaat, gekoeld door de frisse bergwinden maken deze wijngaarden tot een ideale omgeving om een verfijnde cabernet sauvignon te produceren.

Deze cabernet sauvignon heeft een heldere, levendige violet kleur. De neus heeft toetsen van rijpe kersen, zwarte bessen vermengd met peper en chocolade. In de mond een harmonieus geheel tussen hout, fruit en een perfecte zuurbalans. De tannines zijn rond en rijp en de wijn blijft erg lang na in de mond. Ideaal bij geroosterd of gebakken rood vlees, kan krachtige gerechten begeleiden.