



Yali National Reserva Chardonnay

Algemeen

Deze wijn wordt gemaakt van 100% Chardonnay- druiven. Deze worden manueel geplukt in de vroege uren waardoor ze minder geplet worden en het sap zo weinig mogelijk in contact komt met zuurstof (vertragen van het gistingsproces). Dit zorgt ervoor dat het karakter en de kwaliteit beter kan gegarandeerd worden.

50% van de wijn wordt gefermenteerd in Franse eiken vaten van 225 liter, daarna mag hij gedurende een periode van 6 maanden rusten 'sur lie' (Lies = dode gistcellen), geregeld worden de 'lies' opgeroerd met een stok (= Bâtonage). De gistingsprocedure is te vergelijken met deze in de Bourgogne-streek waar de betere Chardonnay-wijnen op deze wijze gecultiveerd worden. Bovenstaande manier van rusten zorgt ervoor dat het sap de aroma's van de 'lies' gaat opnemen wat resulteert in een vollere, complexere geur en smaak.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Klei, Leem, Zand

Druif

Chardonnay

Land

Chili

Regio

Casablanca Valley

Jaargang

2011

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Heldere, schitterende wijn met licht intense goudgele kleur met een groen randje. Gecombineerd met trage, vette tranen.

Geur

Complexe, delicate neus met een waaier aan aroma's. Zwoel, exotisch fruit als rijpe ananas, appel en citrus nemen de bovenhand, maar worden mooi vergezeld door een aantal ondersteunende aroma's zoals mineraliteit, floraliteit, toast, hout, noten en zelfs een lactisch tintje.

Smaak

In de mond merken we vooral het zwoel fruit terugkomen aangevuld met een sprankelende frisheid. De aanwezige zuren zijn mooi versmolten en zorgen voor een aangename frisheid.



Gastronomie

De mooi versmolten zuren zorgen voor een aangename frisheid waardoor deze wijn mooi kan concurreren met romige gerechten. Let echter op de zuren nemen op het einde licht de bovenhand waardoor deze wijn ook perfect kan geserveerd worden als aperitief.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Romige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar