



Morandé Estate Reserva Carmenere

Algemeen

Carmenère, het vlaggenschip van Chili, heeft veel verschillende karakters. Elegantie en een fijne afdronk typeren deze wijn.

De Santa Laura wijngaard is gelocaliseerd in de Maipo Valley, gekend voor zijn uitstekende rode wijnen. Dit is de zone met de beste weersomstanigheden om druiven van exceptionele kwaliteit te verbouwen. Koude winters (4-14°C) gaan gepaard met relatief warme zomers (12-29°C). 's Avonds waait de wind van de Maipo-rivier naar de wijngaarden, dit zorgt voor een koelere invloed wat goed is voor de gezondheid van de wijngaard.

De irrigatie gebeurt met water van de Maipo-rivier dit brengt een grote hoeveelheid zand met zich mee die dan weer op zijn beurt zorgt voor de specificiteit van het terroir.

De druiven worden manueel geplukt. Na de maceratie en fermentatie wordt de wijn opgeslagen in eiken houten vaten gedurende een periode van 8 maanden.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Stenen

Druif

Carmenère

Land

Chili

Regio

Maipo Valley

Jaargang

2018

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

8 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens purper-kersenrood.

Geur

Deze aromatische krachtpatser vult het glas met zwart fruit (woudvruchten), kruiden, frisse munttoets en houtimpresies (zoethout, vanille, tabak). Men kan ook een licht medicinale toets waarnemen en zelfs een bosgeur.

Smaak

Complexe wijn met mooie fruitzuren en fijne tannines, het gerookt karakter (verse tabak) komt ook in de mond naar voor.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Gastronomie

Komt tot uiting bij gevogelte, pasta's, BBQ, maar mag ook gepresenteerd worden bij wild. Halfharde en harde kazen zullen zeker ook niet nee zeggen tegen deze aromatische fruitbom.

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

- Brons (8th Wines of Chile Awards 2011 (Chili))
- 90/100 (Descorchados 2011 (Chili))

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar