



Bodegas Re Cabergnan

Algemeen

Bodegas RE is een conceptual winery in Casablanca Valley, Chili. De stichters zijn Pablo Morandé Senior en Pablo Morandé Junior. Pablo Morandé Senior is de oprichter van Morandé-wijnen. Eén van de referenties in Chili.

Na de verkoop van Morandé hebben zij een nieuwe uitdaging aangegaan met als doel een 'garage of conceptual winery' anders dan alle andere wineries. Zowel op het vlak van het cultiveren van de wijngaarden (twee verschillende druiven op dezelfde onderstam) als het maken van de wijnen in de kelder (gebruik van amforen, unieke blends, ...) tot het verpakken en visuals (catchy verpakkingen met hars) van de flessen. Het plaatje past en is op zijn minst uniek te noemen, in Chili maar ook in de rest van de wereld.

De filosofie van Bodegas RE is het herontdekken (REinventar), opnieuw ontwikkelen (REcrear) en heropleven (REvelar) van oude druiven, technieken, processen, ... Met als uiteindelijk doel om nieuwe smaken en blends te maken die uniek zijn. Welkom bij Bodegas RE.

Cabergnan is de REdiscovery/HERontdekking van een unieke blend van 2 druiven namelijk de Cabernet en Carignan. De blend bestaat voor 50% uit Cabernet en 50% Carignan. De wijngaarden bevinden zich in Maule. De beide druiven worden samen gecultiveerd, gefermenteerd en gebottled. De wijn fermenteert in grote amforen van klei en rijpt daarna gedurende 24 maanden op grote eiken houten vaten. Pablo gebruikt steeds oude vaten om het hout niet te laten primeren. Op die manier werd er een unieke wijn gemaakt.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Zand

Druif

Cabernet Sauvignon, Carignan

Land

Chili

Regio

Maule Valley

Jaargang

2012

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

24 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

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 eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Aromatische neus met veel zwart fruit (kersen), kruidige toetsen (peper, paprika), maar ook eik, vanille, chocolade en animale toets.

Smaak

Complex, fruitig en sappig maar evenwichtig met een mooie afdronk.

Gastronomie

Super bij rund, varken. Combineren met een kruidige en eventueel fruitige toets zal steeds gesmaakt worden.

Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

13 jaar