

2008 RESERVE CARMENÈRE

Viña Leyda – Rapel Valley, Chile

Rødvin – Carmenère



Viña Leyda – ny komet i Chile

Leyda er grundlagt i 1997 og er blandt de nye kometer i Chile. Pioner i området er netop en af Leyda's ejere Luis Alberto Fernandez, der efter i nogle år at have studeret det lokale klima og jordbund plantede Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir og Syrah. De viste sig at give vine med intense aromaer, koncentration og klasse.

Eneste problem er vand. Maipo floden løber lige syd for vinområderne, og Luis Alberto Fernandes har måttet bygge en 13 kilometer lang vandledning til den dryp-vanding af vinstokkene, der er en forudsætning for vindyrkningen.

Leyda – Carmenère Classic Reserve

Mange af Leydas Vinstokke i Leyda Valley er endnu unge. Derfor henter Viña Leyda Carmenère druerne til sin Classic Reserve fra en organisk dyrket parcel i Colchagua Valley, som er en del af Rapel Valley. Beliggenheden er helt perfekt for Chiles enestående Carmenère drue.

Druerne er håndhøstede i den anden uge af marts. Druerne blev afstilkede og gennemgik en 4 dages udblødning (maceration) på drueskindet inden gæringen startede. Under gæringen blev mosten blidt pumpet rundt 3 til 4 gange dagligt for at trække farve, tannin og aroma ud af drueskindet. Den samlede tid på drueskindet var 16 dage, hvorefter 50% af den unge vin blev lagret 7 måneder på fade af amerikansk eg.

Resultatet er en enestående god Carmenère med solmodne aromaer, der giver mindelser om solbær og brombær, med et strejf af hvid peber. Smagen er fyldig og "saftig" med fin struktur og en silkeagtig finish med små mindelser toast og kakao. Nyd den nu og de næste par år.

Den lille vinkælder