



Carmenere Syrah Malbec 2013

Elqui Wines

Steffan Jørgensen sammensætter dette blend af 50% Carmenere, 36% Malbec og 14% Syrah fra de tre enkeltmarker, El Tambo, Peralillo og Maiten, som besidder hver sit unikke terroir. Fælles for alle marker er, at deres druer har en utrolig lang modningsproces. Faktisk er Carmenere-druerne fra den svært fremkommelige El Tambo-mark, formentligt de druer der bliver plukket allersenest i hele Chile. Vinen gærer i temperaturkontrollerede ståltanke og lagrer efterfølgende 2 år i en blanding af nye og brugte franske, amerikanske og ungarske egetræsfade.

Næsten sort i glasset viser vinen en dyb næse med solbær, tørret kød og krydderier med et mineralsk udtryk fra den særlige jordbund i Elqui Valley. På palletten folder vinen sig ud med sin rige, silkebløde tekstur med toner af mørke bær, urter, lakrids og en tone af mint. Alt sammen holdt i skak af en levende syre og mild, støttende tannin. Dette er super interessant vin, som både viser det unikke terroir i Elqui Valley og samtidig skaber enorm drikkeglæde. Et stort udråbstegn for chilensk vin, som Steffan Jørgensen sætter her!

Land	Chile
Område	Elqui Valley
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Carménère, Syrah, Malbec

WineManual
★★★★★
Vivino
4.0 point