

# Casa Silva Cool Coast Syrah

<b>Wijnhuis</b>	Viña Casa Silva
<b>Merk</b>	Casa Silva
<b>Land</b>	Chili
<b>Regio</b>	Vale de Colchagua
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	12,5
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Druivenras</b>	Syrah



**Korte Omschrijving** Zachte en levendige syrah, krachtige geur, pepertje, pruimen en kersen, toast, mooi weelderig, frisheid, zoethout; mooie elegante stijl syrah.

**Vinificatie** De druiven worden met de hand geoogst. Bij binnenkomst worden de druiven met de hand geselecteerd, om alleen het beste fruit te gebruiken. Eerst volgt dan een koude inweking van 9 dagen, bij een temperatuur van 6 graden. Dit geeft de wijn kleur en fruit. Vervolgens gist de wijn drie weken op vrij lage temperaturen, zo tussen de 25 en 28 graden, eveneens om het fruit optimaal te behouden. Rijping van 50% van de wijn vindt plaats op Franse eikenhouten vaten van een en twee jaar oud, gedurende 10 maanden.

**Omschrijving** Een van de nieuwste projecten van de dynamische familie Silva is de wijngaarden in Paredones, in de heuvels bij de kust, op slechts 8 kilometer afstand van de oceaan. Als je hierheen rijdt, voel je het koeler worden. Het verschil is enorm. Overdag wordt het eigenlijk nooit warmer dan een graad of 26, en dat is voor Chileense begrippen uitzonderlijk. Na de pinot noir en de sauvignon blanc is deze syrah de derde wijn uit Paredones die door Casa Silva wordt gelanceerd. Op deze koele plek levert de syrah-druif een wijn op met een frisheid en subtiliteit die doet denken aan de wijnen uit de noordelijke Rhône. Werkelijk iets bijzonders. \_x000D\_

**Over De Producent** Casa Silva is een uniek wijnbedrijf. Vooral uniek omdat het nog een echt familiebedrijf is. En omdat de familie zelf ook de dagelijkse leiding heeft. Mario Pablo Silva is inmiddels zelfs de vijfde generatie die verantwoordelijk is voor het bedrijf, dat in 1892 werd opgericht. Geheel volgens de Chileense trend heeft ook Casa Silva bij de aanplant van zijn wijngaarden de afgelopen jaren veel meer het accent gelegd op terroir. De oorsprong van het estate vinden we direct naast de weg van Santiago naar het zuiden, bij het stadje San Fernando, in het dorpje Angostura. Daar staat ook nog altijd de prachtige, historische bodega. Deze ligging had puur logistieke redenen: vervoer buiten de hoofdweg was aan het einde van de 19e eeuw lastig. Maar hier is het dal vlak en het weer behoorlijk warm. Eigenlijk te warm voor de meeste druiven, en qua ondergrond te rijk. Liefst vier nieuwe projecten, op verschillende plekken, moesten veel meer het accent leggen op het juiste terroir. Eerst werd een wijngaard aangelegd in Los Lingues, direct aan de voet van de Andes. Door de intense zon en de grotere temperatuurverschillen aan de voet van de Andes is dit een ideale plek voor de carmenère, de meest Chileense van de blauwe druiven. In Lolol, meer naar het westen in Colchagua Valley, is het koeler, en daar staan Rhônedruiven als viognier en syrah, die het hier perfect doen. Nog verder westelijk, op acht kilometer van de oceaan, vinden de zeer koele wijngaarden van Paredones, met onder andere pinot noir, sauvignon blanc en chardonnay. Het laatste nieuwe project vinden we ver naar het zuiden bij Lago Ranco. Hier staat onder andere sauvignon blanc en pinot noir onder zeer koele omstandigheden. Geweldige investeringen, die nu hun vruchten afwerpen. Een prachtig bedrijf.

**Wijn En Spijs** Heerlijk bij rood vlees van de barbecue, in combinatie met groenten die in de oven zijn geroosterd. Lekker bij belegen kazen of harde geitenkazen.