

## Dos Camelidos Carmenère

<b>Wijnhuis</b>	Viña Casa Silva
<b>Merk</b>	Dos Camelidos
<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>	13,5
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Carmenère



**Korte Omschrijving** Heerlijk rijp en rijk. Stevigheid, rond en zacht met heerlijk bosfruit. Verder ook chocolade, bramen, zwarte peper. Mooi sappig, een beetje mollig. Mooie lengte en heel aangename tannines.

**Vinificatie** Gisting en rijping op roestvrij staal.

**Omschrijving** Voor de carmenère-druif is Colchagua Valley de ideale plek. Vooral aan de voet van de Andes vinden we prachtige wijngaarden voor deze druif. Ver weg van de oceaan is het hier overdag flink heet. Maar door de koele wind van de bergen die in demiddaguren opsteekt koelt het daarna flink af. Dat is goed voor de aroma-ontwikkeling van de druiven en het behoud van een goede zuurgraad. Dat levert carmenère op die heerlijk elegant, fruitig en verteerbaar van karakter is.

**Over De Producent** Chili heeft in een jaar of 25 een enorme wijn-ontwikkeling doorgemaakt. Het heeft er toe geleid dat dit Zuid-Amerikaanse land na Frankrijk het grootste import-land is geworden op onze markt. In Chili is Colchagua Valley zo'n beetje wat Napa Valley is voor Californië: de streek waar zeer goede bedrijven zitten en waar het terroir geschikt is voor het maken van de beste wijnen. Aan de voet van de Andes worden prachtige rode wijnen gemaakt. Midden in het dal vinden we fraaie gronden voor zowel rood als wit. Meer naar de koele van de kust floreren sauvignon blanc, pinot noir en chardonnay. Dat zorgt er voor dat er voor elke druif een ideale plek te vinden is. De druiven voor elk van de wijnen van Dos Camelidos komen dan ook van de beste, speciaal geselecteerde wijngaarden, waarmee de basis is gelegd voor een prachtige kwaliteit.

**Wijn En Spijs** Heel breed in te zetten bij de maaltijd. Denk aan rundvlees of wild. Maar ook aan gevogelte, souvlaki en gerechten met stoofvlees.