

Casa Silva Terroir de Familia Reserva Carmenère

Wijnhuis	Viña Casa Silva
Merk	Casa Silva
Land	Chili
Regio	Vale de Colchagua
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Carmenère
Korte Omschrijving	Confiture, zoet fruit, zacht en fruitig, rode kersen, aardbeien, heerlijk soepel, zoete pruimen, vijgen, zachte tannines, vleugje chocola, zacht en sappig, veel fruit.
Vinificatie	De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd, en daarna teruggekoeld tot 5 graden. Volgt een koude inweking van acht dagen op 8 graden. De alcoholische gisting vindt plaats op 28 graden en duurt zo'n twee weken. Daarna blijven de druiven nog zo'n tien dagen op de schillen voor meer kleur en kracht. Rijping van 60% van de wijn op vaten van Frans eikenhout gedurende zes maanden. De rest blijft op roestvrij staal, voor het fruit.
Omschrijving	Een echte Cuvée Colchagua, met druiven afkomstig van verschillende wijngaarden in dit uitgestrekte dal; een deel van het fruit komt uit lolol, waar warme temperaturen, afgewisseld met koele nachten, zorgen voor een lange rijping aan de stok en druiven met frisse zuren. De mix van druiven van verschillende herkomsten zorgt voor een mooie complexiteit, en dat is juist de kracht van deze cuvée.
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 Rhône-druiven 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	Lekker bij een klassieke entrecote van de grill of een pepersteak. Maar ook mooi bij iets pittigere gerechten, zoals een kebab of souvlaki. Mooi bij ravioli met bolognese-saus of een lamsrack.

