

Lago Ranco Sauvignon Blanc

Wijnhuis	Viña Casa Silva
Merk	Unbranded
Land	Chili
Regio	Overig
Subregio	Overig
Wijntype	-
Kleur	Wit
Alcohol %	12,1
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch, Vegan
Druivenras	Sauvignon Blanc



Korte Omschrijving Lago Ranco Sauvignon blanc is een frisse, expressieve Chileense wijn met citrus, passievrucht en lychee. Droog, strak en levendig, ideaal als aperitief of bij lichte zomerse gerechten.

Vinificatie 100% roestvrij staal en 1 tot 2 maanden op fles voor uitgifte

Omschrijving Lago Ranco Sauvignon blanc is een verfrissende witte wijn uit Chili, afkomstig van een uitzonderlijk terroir nabij het gelijknamige meer en de Andes. De ligging van de wijngaarden zorgt voor verkoelende invloeden die bijdragen aan de expressieve en levendige stijl van deze wijn. Het microklimaat en de arme bodems brengen een sauvignon blanc voort met een uitgesproken karakter en een loepzuivere frisheid. Dit is een wijn voor zonnige dagen, een lunch in de tuin of als aperitief tijdens een gezellige borrel met vrienden. De combinatie van citrusaroma's en exotisch fruit maakt hem tot een uitnodigende wijn met veel energie en elegantie. De geur opent met tonen van asperges en groene thee, gevolgd door florale hints van jasmijn en oranjebloesem. In de mond komen smaken van kruisbes, passievrucht en lychee naar voren, ondersteund door frisse citrusnuances zoals citroenzeste en mandarijnenschil. De structuur is strak en droog, met een levendige zuurgraad die zorgt voor een verkwikkende afdrank. Deze wijn laat duidelijk zien wat de Chileense sauvignon blanc te bieden heeft: puur, fris en helder van smaak.

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 wijngaardaangelegd 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 Deze wijn komt prachtig tot zijn recht bij lichte, kruidige gerechten of verfijnde borrelhapjes. De frisse zuren en aromatische intensiteit maken hem een uitstekende begeleider van zowel gegrilde vis als frisse salades. Ook bij vegetarische gerechten en geitenkaas komt hij goed tot zijn recht. Visgerechten met groene kruiden, geitenkaas zoals picodon, garnalen met knoflook en citroen van de barbecue, ceviche, salade met groene asperges en citrussaus.