

Viña Tarapacá, La Isla

APPELLATIE

Maipo Vallei, Chili

WIJNGAARD

In de Terroir-serie komt het verschil in de diverse bodemsoorten tot expressie. In combinatie met de gekozen druivensoorten geeft dit meer complexe wijnen.

DRUIVENRASSEN

100% Sauvignon Blanc

OOGST

ca 45 hl/ha met de hand geoogst.

VINIFICATIE

Deze wijn wordt na de pluk en een strenge selectie vergist op RVS-tanks bij een gecontroleerde temperatuur die hierbij niet hoger komt dan 16 C. Dit is belangrijk voor het behoud van het fruit in de wijn.

HOUTOPVOEDING

De wijn krijgt geen houtopvoeding of -rijping. De wijnmaker vindt een behoud van het fruit belangrijker dan de houtcomponenten.

PRODUCENT

Op dit moment beslaat het Estate Viña Tarapacá een complete vallei met een totale oppervlakte van maar liefst 2900 ha., waarvan 600 ha. wijngaarden. Tarapacá heeft verschillende manieren van wijn maken. Elke serie wijn heeft zijn eigen kenmerken en wordt gemaakt door zijn eigen oenoloog (wijnmaker). Hij selecteert de druiven op de juiste eigenschappen en kwaliteit, hij bepaalt het tijdstip van oogsten en de methode van vinificatie.

Dit alles gebeurt onder supervisie van de hoofdwijnmaker, Ed Flaherty.

KLEUR

Licht geel van kleur.

NEUS

Frisse grastonen in de geur met een ondertoon van citrus en groene appel.

SMAAK

In de smaak frisse aanzet en een bijna olieachtige concentratie die neigt naar de chardonnay-druif, maar door zijn verfijnde zuren behoudt deze wijn zijn eigen karakter.

WIJN/SPIJS

Gewoon zo los van genieten of bij een lekkere zomerse salade.

SERVEREN

12 - 14 °C. Zeker niet kouder om de nuances te kunnen ervaren.

BEWAREN

Jong gedronken, barst de wijn van het fruit in de smaak. Later geopend volgen aardse en kruidige tonen. Tot 3 a 4 jaar na de oogst van te genieten.



TAX WIJN