

SANTA CONCHITA CABERNET SAUVIGNON ROSÉ 3L BIB

CHILE, CENTRAL VALLEY



Delikat og frisk

Santa Conchita Cabernet Sauvignon Rosé er flot tæt i glasset med en smuk og næsten pink farve. Duften er delikat og fyldt med modne røde bær. Vinen er frisk og rig på frugtsmag med en dejlig blød eftersmag.

Santa Conchita Cabernet Sauvignon Rosé er en særdeles "all round" vin, som bør nydes afkølet for eksempel til salater, lyst kød, pasta eller simpelthen som terrassevin på en dejlig sommerdag. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på Cabernet Sauvignon druer høstet i den centrale dal i Chile. Klimaet i denne del af Chile påvirkes både af de kolde strømme ud for Chiles kyst, den kølig luft der strømmer ned fra Andesbjergene samt det varme indlandsklima der er kendetegnet for området. Dette er med til at sikre, at druerne har optimale betingelser under væksten og man kan derfor høste druer med masser af intensitet og karakter. Santa Conchita er anerkendt som en leverandør der leverer vine med god typisk druekarakter og flot balance.

Om Producenten

Santa Conchita er anerkendt som en leverandør af vine dejlige vine med typisk druekarakter fra Chile.

Det langstrakte land i Sydamerika har en lang og stolt vinhistorie, som kan dateres mange hundrede år tilbage, men først efter 1850 blev produktionen for alvor lagt i faste rammer. Franske specialister blev ansat til at undersøge forholdene, for derved at finde frem til de druesorter, der egnede sig bedst til jordbund og klima i det centrale Chile.

Klimaet ligner på mange måder det, man finder i det franske Middelhavsområde, dog med en betydningsfuld "detalje" den kolde, polare Humboldt-strøm. Den løber langs Chiles kyst, og har stor indflydelse på klimaet i vindistrikterne. Specialisternes valg faldt derfor på de klassiske franske druesorter: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon-Blanc, etc..