

SANTA CONCHITA CABERNET SAUVIGNON 3L BIB

CHILE, CENTRAL VALLEY



Fyldig og let krydret

Ren frugt vælter op af glasset med solbær- og hindbærnoter. Smagen er mediumfyldig og styret af den rene frugtkarakter og afsluttet af en anelse krydderi.

En god ledsager til kødretter med garniture og milde oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Santa Conchita, Cabernet Sauvignon, kommer fra det chilenske vindistrikt Central Valley - syd for hovedstaden Santiago.

Vinen er produceret på den ædle røde Cabernet Sauvignon-drue, der modnes under indflydelse af det varme, tørre klima og de friske, kølige vinde fra Stillehavet.

Vinificationen er traditionel.

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..