

SANTA CONCHITA SAUVIGNON BLANC

CHILE, CENTRAL VALLEY

Frisk og harmonisk

En frisk Sauvignon Blanc med gylden farve og en blomstret bouquet med noter af frisk citrus og grønne æbler. Smagen er sprød med en frugtsyre der balancerer den modne frugt og en medium fylde.

En god ledsager til lette fiskeretter, salat eller tørre milde oste.
Serveringstemperatur: 6-8°C.



Fremstilling

Fremstillet på druer høstet i den centrale dal i Chile. Her er optimale betingelser for vindyrkning. Klimaet påvirkes både af de kolde strømme ud for Chiles kyst og kølig luft der strømmer ned fra Andesbjergene. Santa Conchita er anerkendt som en leverandør med vine med gode typisk druekarakter.

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..

