2013 VIÑA TARAPACÁ LA ISLA SAUVIGNON BLANC

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Frisk og liflig

Klar i glasset med grøn kant og en herlig åben duft af liljer, grønne æbler og hyldeblomst. Smagen er styret af den rene frugtkarakter og balanceres af frugtsyren i baggrunden, der gør denne vine meget egnet til mad. Her er noter af citron og grape med friske grønne krydderier.

En god ledsager til friske retter med fisk eller skalddyr. Passer også glimrende til mere udfordrende retter fra det Asiatiske køkken og tørre oste.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne vin indgår i en serie af Terroir vine, hvor vinmagerne viser hvordan jordbund og klimaet i den enkelte vinmark kan skabe unikke vine.

La Isla er sammensat af 2 forskellige kloner af Sauvignon Blanc, for at tilføre vinen de gode komponenter fra begge. Klon 107 tilfører god frugtsyre i vinen og 242 tilføre tropiske noter og tæthed i smagen. Denne kombination giver vinen den gode balance. Druerne høstes i hånden og en del af mosten koldfermenteres for at udtrække optimal koncentration af skallerne inden presning. Vinen lagres på ståltanke ved kontrolleret temperatur for at bevare friskheden og de grønne noter i den endelige vin.

Om Producenten

Flere gange kåret som Chiles bedste vinhus!

Viña Tarapacá har en optimal beliggenhed lige midt i det chilenske smørhul Maipo Valley. Viña Tarapacá har produceret vin siden 1874, hvor de var et af de første vinhuse i Chile. I slutningen af sidste århundrede drejede man produktionen til at gå fra kvantitet til kvalitet. Som første skridt i den rigtige retning købte man en stor dal med et helt unikt mikroklima, hvor man har alle sine druer under kontrollerede forhold, der giver optimal kvalitet. Viña Tarapacá producerer et stort udvalg af lækre vine til enhver smag.