

TARAPACA

RESERVA CARMENERE



Tarapacá heeft verschillende manieren van wijnmaken. In deze serie zijn de wijnen geconcentreerd en krachtig en worden de karakteristieken van de druif ondersteund met een mooie geïntegreerde houttoets.

De Carmenere uit de Maipo vallei is de moeilijkste druif die elk jaar andere wijnen kan geven. Meestal is geeft de Carmenere druif zwoele, koffiekaramel achtige wijnen met daarin iets van paprika tonen. Ze word op roestvrijstalen vaten vergist en vervolgens gerijpt op kleine franse houten vaten waardoor de wijn extra verleidelijke aroma's meekrijgt.

Inside info van de wijnmaker:

Om de wijn nog net iets sprekender te maken voegt de wijnmaker soms een paar procent Cabernet Sauvignon toe. Dat is misschien net waarom deze Carmenere zo'n succes is.

Carmenère druif

Medio jaren '90 in Chili herontdekt ras.

Carmenère stond ooit op grote schaal aangeplant in Bordeaux en werd van daar uit eind 19e eeuw naar Chili gebracht. In Bordeaux werd hij weggevaagd door de phylloxera en vanwege zijn structurele gevoeligheid voor ziekten niet meer heraangeplant.

In Chili is de carmenère lange tijd aangezien voor merlot, hoewel het om twee rassen gaat met nogal verschillende eigenschappen. Na aanvankelijke aarzeling is carmenère nu 'hot' in Chili en min of meer uitgegroeid tot 'nationale druif'.

Drinken bij:

BBQ of kruidige gerechten bijvoorbeeld herfst gerechten,

Proefnotitie:

Intense rode kleur en aroma van zoete fruit, pruimen en iets caramelachtigs dat doet denken aan gebrande koffie. In de smaak stevig, vol, met een peperachtig, paprika aroma. Wel lekker doordrinkbaar.

Houdbaarheid:

De wijnen zijn op dronk op het moment dat ze op de markt komen. Ze zijn dan nog 3 jaar top, fris met mooi fruit.