



LAND:

Chile

OMRÅDE:

Casablanca

DRUETYPE:

LAGRING:

Stål

SERVERING:

10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2022

ALKOHOL:

13,5 %

VELEGNET TIL:

Fisk og skaldyr

CHARDONNAY RESERVA 2017, CALITERRA

Reserva-serien er Caliterras basisserie af enkelt-druer, der søger at udtrykke de særlige kendetegn ved det terroir druerne dyrkes. For de hvide vine er det især den unikke indflydelse, som kystnære Casablanca Valley, har på vinene.

Lavet på 100% Chardonnay. 70% af vinen gærer på ståltanke mens 30% får lov at gære på brugte fade af fransk eg. Herefter lagrer 10% af vinen ca. 4 måneder på fade.

Ren og frisk vin med stor intensitet. Noter af mango, pære og citrus ledsaget af en flot mineralitet. Fin fedme med en flot afbalanceret syre.

Druerne dyrkes i det berømte Casablanca Valley, der ligger helt ude ved kysten, og som er kendt for sine kølige og friske hvidvine, hvilket man også tydeligt fornemmer i vinen.

Læs mere om producenten på Bichel.dk