

Casa Silva - Colección - Chardonnay

| | |
|-----------------------|---|
| Artikelnummer | 16.150.701 |
| Wijnmerk | Casa Silva |
| Wijnhuis | Viña Casa Silva |
| Land | Chili |
| Regio/Subregio | Colchagua Valley |
| Classificatie | DO Valle de Colchagua |
| Druivenras | Chardonnay |
| Wijntype | Stille wijn |
| Wijnkleur | Wit |
| Vinificatie | De druiven worden half maart met de hand geplukt. De trossen worden in hun geheel geperst, waarna de alcoholische gisting drie weken duurt, op een temperatuur van 15 graden, geheel op roestvrij staal. Er wordt geen malolactische gisting gedaan, om de chardonnay zo fris mogelijk te houden. |
| Wijnschrijving | Gulle en spetterende chardonnay, aangenaam exotisch en open, klein botertje, vanille, abrikoos en honing, rijpe en rijke stijl, zacht en gemakkelijk. |
| Achtergrondinformatie | Chardonnay is een druif die het eigenlijk overal goed doet. Casa Silva heeft deze druif aangeplant in verschillende wijngaarden in Colchagua Valley, zodat het kan kiezen tussen druiven die wat rijper zijn en wat frisser. Dit is een mooie, sappige en rijpe stijl, op basis van druiven die half maart geplukt zijn. Dat levert een klassiek glas chardonnay op, gemaakt op het fruit, dus zonder enige vorm van houtripping. |
| Wijn/Spijs | Lekker bij gerookte zalm en mosselen met knoflooksaus. Zeebaars met verse groenten. Gerookte kip, salades. Mooie combinatie met camembert. |
| Serveertemperatuur | 8-10 graden |
| Afsluiting | Schroefdop |
| Bewaarpotentieel | Op dronk - nog 1 jaar laten liggen |



Producent

Casa Silva is een uniek wijnbedrijf. Vooral uniek omdat het nog een echt familiebedrijf is. En omdat de familie zelf ook de dagelijkse leiding heeft. Mario Pablo Silva is inmiddels zelfs de vijfde generatie die verantwoordelijk is voor het bedrijf, dat in 1892 werd opgericht. Geheel volgens de Chileense trend heeft ook Casa Silva bij de aanplant van zijn wijngaarden de afgelopen jaren veel meer het accent gelegd op terroir. De oorsprong van het *estate* vinden we direct naast de weg van Santiago naar het zuiden, bij het stadje San Fernando, in het dorpje Angostura. Daar staat ook nog altijd de prachtige, historische bodega. Deze ligging had puur logistieke redenen: vervoer buiten de hoofdweg was aan het einde van de 19^e eeuw lastig. Maar hier is het dal vlak en het weer behoorlijk warm. Eigenlijk te warm voor de meeste druiven, en qua ondergrond te rijk. Liefst vier nieuwe projecten, op verschillende plekken, moesten veel meer het accent leggen op het juiste terroir. Eerst werd een wijngaard aangelegd in Los Lingues, direct aan de voet van de Andes. Door de intense zon en de grotere temperatuurverschillen aan de voet van de Andes is dit een ideale plek voor de *carmenère*, de meest Chileense van de blauwe druiven. In Lolol, meer naar het westen in Colchagua Valley, is het koeler, en daar staan Rhône-druiven als *viognier* en *syrah*, die het hier perfect doen. Nog verder westelijk, op acht kilometer van de oceaan, vinden de zeer koele wijngaarden van Paredones, met onder andere *pinot noir*, *sauvignon blanc* en *chardonnay*. Het laatste nieuwe project vinden we ver naar het zuiden bij Lago Ranco. Hier staat onder andere *sauvignon blanc* en *pinot noir* onder zeer koele omstandigheden. Geweldige investeringen, die nu hun vruchten afwerpen. Een prachtig bedrijf.