

Casa Silva | 1912 Vines | Sauvignon Gris

Artikelnummer	16.150.750
Wijnmerk	Casa Silva
Wijnhuis	Viña Casa Silva
Land	Chili
Regio/Subregio	Colchagua Valley
Classificatie	DO Valle de Colchagua
Druivenras	Sauvignon Gris
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	De druiven worden met de hand geplukt en bij binnenkomst nog eens gesorteerd. Geen koude inweking, maar directe persing van de druiven bij binnenkomst. Alcoholische gisting gedurende ruim drie weken op niet meer dan 13 graden, perfect voor het fruit in de wijn.
Wijnschrijving	Heerlijke brede geur met meloen en rijpe peer, bloemen, lychee, kruisbessen. Mooie rijpe, bijna mollige en brede smaak, mineralig, mondvullend, opwekkend, met bijzonder goede zuren, werkelijk iets bijzonders.
Achtergrondinformatie	Deze wijn wordt gemaakt van de oudste stokken sauvignon gris in Chili, en waarschijnlijk in de gehele wereld, geplant in 1912. Ze staan bij de oude bodega, uiteraard, in Angostura. Ze werden aangeplant door de eerste generatie Silva. Deze oude stokken leveren een wijn op met een bijzondere diepgang en concentratie, maar ook altijd met mooie zuren en een opwekkende frisheid. Een van de bijzondere 'eigen' specialiteiten van Casa Silva, die ook werkelijk niemand anders heeft.
Wijn/Spijs	Heerlijk bij oesters, kaviaar en een mooi stukje op de huid gebakken zeebaars. Fijn bij tonijn, mosselen of een mooie salade met pijnboompitjes en stukjes zachte geitenkaas.
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Bewaarpotentieel	Op dronk, ook 2-3 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.