

Casa Silva - Reserva Cuvée Colchagua - Sauvignon Blanc

Artikelnummer	16.150.702
Wijnmerk	Casa Silva
Wijnhuis	Viña Casa Silva
Land	Chili
Regio/Subregio	Colchagua Valley
Classificatie	DO Valle de Colchagua
Druivenras	Sauvignon Blanc
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	De druiven worden bij binnenkomst direct gekoeld tot 5 graden. Daarna worden de hele trossen geperst, dus zonder ontsteling. Daarna volgt een alcoholische gisting van ruim drie weken op 13 graden, waardoor het fruit perfect bewaard blijft.
Wijnschrijving	Mooie rijpe stijl sauvignon blanc, kruisbessen, witte asperges, rijpe smaak, mooie zuren, kamille, tropisch fruit, heerlijk weelderig en zacht.
Achtergrondinformatie	Deze sauvignon blanc is tegenwoordig een blend van twee wijngaarden. De helft wordt geoogst in Angostura, in het warmere deel van het dal. Dit zorgt voor een rijpe stijl sauvignon. De stokken voor deze druiven zijn geplant door de eerste generatie Silva in 1912, en meegenomen uit de Bordeaux. De rest komt van het nieuwe estate in Paredones, waar het juist heel koel is. Dit element zorgt vooral voor frisheid en een lichte grassigheid. Een perfecte combinatie.
Wijn/Spijs	Gefrituurde inktvis met mayonaise, oesters en coquilles. Fijn bij een ceviche van zalm of een caesar's salad, maar ook bij groene asperges en geitenkaas.
Serveertemperatuur	7-9 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.