

## Casa Silva - Organic - Sauvignon Blanc / Sauvignon gris

<b>Artikelnummer</b>	16.150.770
<b>Wijnmerk</b>	Casa Silva
<b>Wijnhuis</b>	Viña Casa Silva
<b>Land</b>	Chili
<b>Regio/Subregio</b>	Colchagua Valley
<b>Classificatie</b>	DO Valle de Colchagua
<b>Druivenras</b>	Sauvignon Blanc,Sauvignon Gris
<b>Wijntype</b>	Stille wijn
<b>Wijnkleur</b>	Wit
<b>Vinificatie</b>	Directe persing van de handgeplukte druiven. Gisting op lage temperatuur, om een mooie fruitige sauvignon blanc te maken. Uitsluitend roestvrij staal.
<b>Wijnomschrijving</b>	Open geur, krachtig, mix van tropisch fruit en een vleugje groen, perzik en peer, heel zacht en rijp, ronde en verleidelijke stijl, aangenaam bio.
<b>Achtergrondinformatie</b>	De serie wijnen van Casa Silva zou niet compleet zijn zonder biologische wijnen. In eerste is gekozen voor twee versies, een witte van sauvignon blanc en rode van carmenère. Het klimaat van Colchagua Valley is droog en warm genoeg om zonder veel zorgen rijpe druiven te oogsten, ook als ze biologisch worden verbouwd. Druiven van koelere plekken worden vermengd met wat rijpere, met een mooie balans als resultaat. Deze wijn is een blend van 85% sauvignon blanc en 15% sauvignon gris van de oude wijngaard in Angostura, geplant in 1912. Een bijzondere oorsprong voor een bijzondere wijn.
<b>Wijn/Spijs</b>	Lekker bij een groene salade met groene asperges, geitenkaas, mosselen, maar ook fijn bij kipgerechten.
<b>Serveertemperatuur</b>	8-10 graden
<b>Afsluiting</b>	
<b>Bewaarpotentieel</b>	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<sup>e</sup> 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.