

Casa Silva - Gran Terroir de los Andes - Angostura - Chardonnay

Artikelnummer	16.150.703
Wijnmerk	Casa Silva
Wijnhuis	Viña Casa Silva
Land	Chili
Regio/Subregio	Colchagua Valley Angostura
Classificatie	DO Valle de Colchagua
Druivenras	Chardonnay
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	De druiven worden met de hand geplukt. Bij aankomst worden de druiven direct teruggekoeld tot 5 graden en worden de hele trossen direct geperst, zonder schilcontact. De gisting neemt drie weken in beslag en vindt plaats op 15 graden. 30% van de wijn verblijft nog zes maanden op barriques van Frans eikenhout, de rest op roestvrij staal. Dat levert een prachtige, moderne, fruitige chardonnay op.
Wijnschrijving	Mooi exotisch en krachtig, peer en limoen, fijn vanille, niet te veel hout, rokerig, de nadruk ligt op frisheid, rijp en intens, verleiding, toast en boter, wat citrus in de afdrank, smaakvol.
Achtergrondinformatie	Bij de nieuwe Chileense indeling op terroir is de wijngaard rond de oude bodega in Angostura ingedeeld bij het terroir onder invloed van de Andes, dus als 'Gran Terroir de los Andes'. Dit zijn de warmere terroirs, waarbij de Andes in de loop van de dag zorgt voor afkoeling omdat er een wind uit de bergen gaat waaien. Deze 35 jaar oude wijngaard met chardonnay profiteert daar optimaal van. Het klimaat levert hier een mooie intense en krachtige stijl chardonnay op, in de moderne, internationale stijl van nu, met het accent op het fruit, en wat subtiel hout.
Wijn/Spijs	Ideale combinatie met king crab, kreeft, gamba's, langoustines. Ook bij wit vlees, zoals kalkoen of kippenborst met een romige saus of risotto met mosselen.
Serveertemperatuur	9-11 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.