

Casa Silva | Cool Coast | Paredones | Sauvignon Blanc

Artikelnummer	16.150.760
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 met de hand geoogst, meestal in de derde week van maart, voor sauvignon blanc in Chili heel laat. In de wijngaarden worden de druiven met de hand geselecteerd, om alleen trossen met de juiste rijpheid te plukken. Bij binnenkomst vindt nog een laatste handmatige selectie plaats. De wijn gist na directe persing meer dan drie weken op lage temperaturen, rond de 13 graden, om het fruit optimaal te behouden. Er wordt geen houtrijping toegepast.
Wijnschrijving	Zeer intense en krachtige geur, lichte grassigheid door het koele klimaat, exotisch en open, meloen, vleugje buxus en artisjok, ananas, krachtig, smaakvol, heel 'sauvignon' in de smaak, met zuren en spanning.
Achtergrondinformatie	Een van de nieuwste projecten van de dynamische familie Silva is de wijngaarden in Paredones, in de heuvels bij de kust, op slechts 8 kilometer afstand van de oceaan. Als je hierheen rijdt, voel je het koeler worden. Het verschil is enorm. Overdag wordt het eigenlijk nooit warmer dan een graad of 26, en dat is voor Chileense begrippen uitzonderlijk. Ideaal voor een druif als de sauvignon blanc, die zijn beste wijnen levert onder zeer koele omstandigheden. Dit levert een sauvignon op met spetterend fruit, met het accent op frisse tonen van groene asperges en artisjok, met dat kenmerkende vleugje grassigheid.
Wijn/Spijs	Fijn bij een groene salade met geitenkaas, oesters en coquilles, en natuurlijk bij een klassieke Chileense ceviche.
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	
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.