VININFORMATION



Reserva Rosé, Terroir de Familia

Casa Silva

Colchagua Valley, , Chile

Langs det sydamerikanske kontinents vestkyst mellem Stillehavet og Andesbjergene ligger det vinøse paradis - Chile. De bedste områder til vindyrkning er Maipo Valley, Maule Valley og Colchagua Valley. Chile er et land med stor diversitet i mikroklimaer. Colchagua Valley er arnestedet for chilensk vinhistorie og vinen herfra høster flere roser end nogen andre steder i Chile. Colchagua Valley inddeles i tre sektorer, en Andes sektor, som påvirkes af bjergene, en central sektor, der påvirkes af fladlandet og en kyst sektor, der påvirkes af Stillehavet.

Casa Silva blev grundlagt i 1997 i forfølgelsen af en længe næret drøm om at dele familiens kærlighed og hengivenhed til deres land i Colchagua-dalen i en flaske vin. Emilio Bouchon var den første, der ankom til Chile fra St. Emilion i Bordeaux, Frankrig, i 1892, og hans familie har produceret vin der lige siden. De var pionerer i Colchagua-dalen, men det var først i 1997, at Mario Pablo Silva, den ældste søn i femte generation, og hans far, Mario Silva, delte drømmen om at lave vine under deres eget mærke. Sidstnævnte havde dedikeret meget af sit liv til at genoprette de gamle vinmarker og vinkælder og havde opnået en unik forståelse af terroiret i Colchagua-dalen. Hans andre sønner, Francisco, Gonzalo og Raimundo, sluttede sig snart til og bidrog til udviklingen af Viña Casa Silva. Casa Silva er en af tre pionervirksomheder, der har opnået certificering af 100% af deres vinmarker under den nye bæredygtighedskodeks fra Wines of Chile. De har også et stort område under økologisk forvaltning, deres vine produceres vegansk og de arbejder konstant på at forbedre deres processer i kælderen og deres forhold til lokalsamfundet.

Druerne kommer fra udvalgte vinmarker i Colchagua, hvor temperaturene mellem dag og nat kan opnå en forskle på op til 20 grader. De mange solskinstimer betyder blandt andet et tykkere drueskind, som bidrager med koncentration i vinen, mens de kølige nætter holder sukkerindholdet i ave.

Druesort:	70% Syrah, 30% Pinot Noir
Vinifikation:	Alle klaser afstlkes. Mosten trækker med druekvaset i lukkede tanke under anaerobe forhold i få timer ved kun 8 grader for at opnå lidt farve og koncentration. Vinen lagres 3 måneder i ståltank og derefter 1 måned i flasken indenden frigives.
Smagsnoter:	Fin klar og lyserød farve. En frisk og forholdsvis let rosévin med frugtfulde toner og behagelige florale noter a la røde roser.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S