



DOMAINE

Santa Ines Reserva Cabernet Carmenère

Rött vin från Central Valley, Chile

Området Central Valley sträcker sig genom centrala Chile, från Santiago och cirka 20 mil söderut. Chile har av många ansetts som vindlarens paradiset. Stabilt klimat med varma dagar och svala nätter, lämplig jordmån samt frånvaron av vinlusen, phylloxera vastratix, är de främsta anledningarna. Tillsammans med duktiga vinmakare och modern teknik har det resulterat i att Chilenska viner idag uppvisar hög kvalitet i förhållande till priset. Det har förstås lett till stora exportframgångar –inte minst här i Sverige.

Producenten Santa Inés är en av Chiles få kvarvarande familjeägda vinfirmer, som nu drivs av tredje generationen de Martino. Familjen kom från Italien för över 60 år sedan och har sedan dess framgångsrikt bedrivit vinframställning i Maipodalen. Idag äger företaget över 300 hektar förstklassiga vingårdar och räknas som ett av de modernaste och mest välutrustade i Chile. En stor andel av vingårdarna odlas numera med ekologiska metoder, och ett stort miljöengagemang präglar Santa Inés. Både franska och amerikanska ekfat används vid lagringen av firmans Reserva-viner.

Vinet Santa Inés Reserva Cabernet/Carmenère är framställt av 85% cabernet sauvignon och 15% carmenère, huvudsakligen från de egna vingårdarna i Maipo. Jäsningen skedde separat för de olika druvsorterna i temperaturkontrollerade rostfria stål tankar. Cabernet-druvorna har genomgått remontage under hela jäsningen och sedan lagrats på ekfat i cirka nio månader, allt för att ge vinet fyllighet och komplexitet. Carmenère-druvorna har endast genomgått remontage under de första 48 timmarna för att bidra med frukt och elegans till vinets struktur. Vinerna har därefter blandats och fått »gifta sig« på tank i cirka sex månader.

Karaktär Färgen är intensivt rödlila. Doften är inbjudande och rund med tydliga toner av mogna mörka bär. Smaken är koncentrerad och fruktig, med fin balans mellan fruktsötma och strävhet med mjuka, tydliga tanniner. Avslutningen är lång med bra syra och viss strävhet.

Serveras Vid 16-18° till smakrika kötträtter. Prova till chipotlemarinerade lamminnerfiléer som grillas varsamt och serveras med potatismos smaksatt med parmesan.

Lagring Vinet är gjort för att drickas nu. Boxens hållbarhet från inköpstillfället är cirka 6-12 månader.