



SANTA INES RESERVA

cabernet • carmenère • malbec

CENTRAL VALLEY CHILE



SANTA INES RESERVA

cabernet • carmenère • malbec

To make our Reserva we carefully select some of Chile's finest Cabernet Sauvignon, Carmenère and Malbec grapes. We keep the wine in American and French casks to make it soft and rich. It is dark in colour, has a wonderful fruity bouquet and is smooth and complex - a great wine to be enjoyed by the glass with good friends and good food. A perfect match for all kind of meat dishes and your favourite cheese.



VINTAGE 2008
RED WINE OF CHILE
PRODUCED BY DE MARINO
CENTRAL VALLEY - CHILE

3 Litres 14% vol

CONTAINS SULPHITES - 0.01% (0.01g/l)
CONTAINS SULPHITES - 0.01% (0.01g/l)
CONTAINS SULPHITES - 0.01% (0.01g/l)



DOMAINE

Santa Ines Reserva Cabernet Carmenère Malbec

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 vastatrix*, 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/Malbec är framställt av 85% cabernet sauvignon, 11% carmenère och 4% malbec, huvudsakligen från de egna vingårdarna i Maipo. Jäsningen skedde separat för de olika druvsorterna i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar. Cabernet-druvorna har lagrats på ekfat i cirka nio månader, allt för att ge vinet fyllighet och komplexitet. Carmenère-druvorna bidrar med frukt och elegans till vinets struktur. För att få ett ännu mer avrundat vin har en del Malbec-druvor också blandats i. Dessa druvor har inte lagrats på ekfat, utan det är fruktigheten som har prioriterats. 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 köttträtter. Prova till chipotle-marinerade 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.

SE WWW.DOMAINE.SE ELLER SEPARAT PRISLISTA FÖR PRIS, FORPACKNING OCH VARUNUMMER.

Domaine Wines AB

Tel 08-546 107 00 • E-mail info@domaine.nu • Internet www.domaine.nu