

ROSARIO ESTATE CABERNET SAUVIGNON

CHILE



Frisk og harmonisk med fin fylde

Rosario Estate Cabernet Sauvignon, fremstår med en flot rød farve, duften er frisk med Cabernet Sauvignon druens karakteristiske solbær og varme. Smagen er harmonisk og medium fyldig med god balanceret eftersmag.

Vinen er en god ledsager til alle kødretter og ost.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Rosario Estate er produceret på den ædle Bordeaux-drue: Cabernet-Sauvignon. Druernes modning finder sted under indflydelse af det varme, tørre klima og de friske, kølige vinde fra Stillehavet.

Vinificationen foregår efter de mest moderne metoder, hvor gæringstemperaturen ikke overstiger 28° C. Vinen har lagret på rustfri ståltanke, indtil aftapningen på flaske.

Om Producenten

Vinene fra Rosario Estate kommer fra det chilenske vindistrikt Maipo Valley og Central Valley, umiddelbart syd for hovedstaden Santiago. Jordbunden i området består mest af aflejringer af vulkansk oprindelse og er rig på salte og mineraler samt ler og granit fra de omliggende bjerge.

Chiles vinproduktion begyndte allerede før år 1600, men først efter 1850 blev produktionen for alvor lagt i faste rammer. Franske specialister blev ansat til at undersøge forholdene for derved at finde frem til de druesorter, der egnede sig bedst til jordbund og klima i det centrale Chile.

Klimaet ligner på mange måder det, man finder i det franske Middelhavsområde, dog med en betydningsfuld "detalje" den kolde, polare Humboldt-strøm. Den løber langs Chiles kyst, og har stor indflydelse på klimaet i vindistrikterne. Specialisternes valg faldt derfor på de klassiske franske druesorter: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon-Blanc, etc.