

ORIGEN SYNERGY RED BLEND

Årgång 2019

Art. nr 2344

Pris 139 kr

Storlek 750 ml

Producent Viña Chocalan

Ursprung Maipo Valley, Chile

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Merlot 25%, Cabernet Franc 10%,
Malbec 10%, Carmenère 5%, Cabernet
Sauvignon 50%

Alkoholhalt 14 %

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Hållbarhetscertifierat

Karaktär Nyanserad och strukturerad doft med toner av svarta vinbär, örter, och ceder. Nyanserad smak med toner av svarta vinbär, örter, mörka plommon, ceder, choklad och välintegrerade fat. Vinet har en frisk syra och en bra längd.

Tillverkning Druvorna selekterades och avstjälkades innan jäsningen. Efter 7 dagars skalmaceration vid +8C jäste vinet i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar vid +26-28C. Efter avslutad alkoholjäsning hade vinet fortsatt skalkontakt i 7-10 dagar.

Lagring 80% av vinet är lagrat 12 månader i franska 225L ekfat varav 50% var nya och 50% var ett år gamla.

Passar till Passar utmärkt till grillat kött, vilt och grytor. Gärna med smakrika tillbehör tex. rostad potatis, rotfrukter, örtsmör eller mustiga såser. Servera gärna i glas med större kupa för att vinets aromer verkligen ska få blomma ut.

Information Familjen Toro är grundare och ägare till Viña Chocalán. Den första skörden var år 2001. Vinmakare är Fernando Espina med hjälp av María del Pilar Gonzales. Producenten är certifierad enligt Wines of Chile Sustainable. Chocalán betyder gula knoppar på språket Mapuche. Familjen Toro är ägare till Cristalerías Toro som är den näst största producenten av glasflaskor i Chile.



Omdömen

Arbetsblad - Sune Liljevall

Omdöme: En klassisk bordeaux-druvblandning signerad Chile. Smaken har en stor, djup karaktär av svarta vinbär tillsammans med toner av björnbär, eukalyptus, fatvanilj och kaffe i solmoget samspel. Kan uppskattas av de flesta till rätter på nöt, lamm och vilt. Pris: 159 kr
Systembolagsnummer: 2344 Sju röda nyheter i december som håller mycket god klass för sina priser.

Din Vinguide - Sofia Ander

Visst är det Chile och cab – cassis, körsbär, torkade örter, mocca samt varma famnar och latino-flört har vi här! Klockrent till den som grillar året om eller föredrar en chili con carne under tak. Snygg blend på cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec och carmenère.

Allt om Mat - Andreas Grube och Gunilla Hultgren Karell

Tät, med svartvinbär, fatkrydda, lakrits och torkade örter i doft och smak. Schysst längd och på det stora hela ett trevligt vin.