



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Indomita Gran Reserva Sauvignon Blanc

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc

Regio & land: Colchagua Valley, Chili

Producent: Viña Indómita

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10°C

Foodpairing:

Rauwe en licht gekookte schaaldieren zoals oesters en garnalen, verse krab en eenvoudig gegrilde vis zoals zeebaars, gerechten met rauwe tomaat (gazpacho, tomatenconsommé of tomatenvinaigrettes), (salades) en geitenkaas, Japanse keuken (sushi en sashimi), ceviche. ...

Informatie over de producent:

Indomita, opgericht in 2001, is één van de weinige wijnproducenten die over eigen wijngaarden beschikt in Casablanca Valley en Maipo Valley, twee van de beste "terroirs" van Chili. Casablanca Valley is een relatief kleine, laag gelegen vallei die getypeerd wordt door de maritieme invloed van de koude Stille Oceaan. Hierdoor liggen de wijngaarden een groot stuk van de voormiddag in een koele nevel gehuld en liggen de gemiddelde dagtemperaturen niet boven 25°C in de zomer. De druiven hebben hierdoor een langer rijpingsseizoen waardoor ze intenser van smaak zijn. Indomita teelt hier al haar witte druivensoorten en Pinot Noir. Maipo is dan weer één van de meest gezochte regio's voor de productie van evenwichtige rode wijnen. Gelegen in de Centrale Vallei geniet het van een warm en zeer regelmatig klimaat met hoge dagtemperaturen en koele nachten. Ideale omstandigheden voor rijpe en smaakvolle wijnen gemaakt van Merlot, Carmenère en Cabernet Sauvignon. De wijnen van Indomita worden getypeerd door de pure expressie van de druivensoort, hun elegantie en hun onovertroffen prijs-kwaliteit verhouding. Geen wonder dat ze al verschillende onderscheidingen behaalden op wedstrijden en in internationale wijnmagazines.



Informatie over de wijn:

Frisse aanzet met limoen, perzik en groene vijgen. Geel en groen tropisch fruit ontwikkelt zich na het walsen en kopieert zich verder in de smaak gecompleteerd met citrus, jasmijn en zeste van limoen. Evenwichtige balans tussen volheid, mineraliteit en aciditeit. 3% van de batch wordt voor een periode van 3 maanden op eiken vat opgevoed. Afdronk is lang en ongeëvenaard.