

VIÑA SAN ESTEBAN LAGUNA DEL INCA 2016



Producent	Vinâ San Esteban
Land	 Chile
Område	Aconcagua Valley
Årgang	2016
Druetype(r)	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah
Lagring	10 år
Alkohol	13.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Grillkød

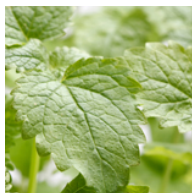


Kraftig oksekød



Rødt kød

SMAGSVARIANTER



Mynte



Rabarber

Solbær

OPSKRIFTER

EGENSKABER



VIÑA SAN ESTEBAN LAGUNA DEL INCA 2016

BESKRIVELSE

Vinmagerens Svendestykke

Vina San Esteban, ved Aconcagua bjerget i Chile, byder på fantastiske vine på kendte og mindre kendte druer samt den bløde finish fra Chile. Vinene fra dette unikke område for foden af Andesbjergene giver vinene en unik klar frugt smag og en lækker krydret finish.

Laguna del Inca (inkaernes sø) er helt speciel for Horacio, "vinmager og indehaver", hvor han udvælger de små delområder med de absolutte bedste druer for at opnå den helt unikke smag og aroma som vinene fra Vina San Esteban byder på. Lagunadel Inca er top vinen fra Vina San Esteban, og er et blend af de druer der udvikler sig 100% perfekt i området fra de højst beliggende områder (870 m.o.h) hvor kombinationen af jord, vind og vejr arbejder sammen til produktion af optimale bær. Perfekt hældning mod solen, kølige nætter med svage biriser af vinde der slynger sig ned fra de imponerende Andes bjerge.

Laguna del Inca er navnet på sagnet om en skøn Inka prinsesse, som døde på sin bryllupsdag. Af gråd og tårer begravede hendes gom den kønne pige på bunden af søen i Andes Bjergene, nær starten af Aconcagua floden. Straks herefter forvandlede vandet's farve i søen sig til smaragd grøn, som prinsessens øjne.

In Situ serien består af vine produceret nedenfor Aconcagua bjerget. In Situ betyder "på stedet", da man på en bakketop netop hvor man producerer disse vine har ca 54 steder med graveringer. Se evt. en af disse på flaske billedet. Lige her på dette sted har degamle Inka indianere haft nogle ritualer, som man ikke ved noget om endnu. Derfor kaldes vinene In Situ da man må samme sted i dag bruger området til at skabe mystik - blot indenfor vinens verden.

Viña San Esteban, som vingården hedder, er ligeledes navnet for den lokale by.

Fadlagring på franske og amerikanske 225 l. fade gennem 14 måneder, giver denne Laguna del Inca en fornem stil med masser af fadpræg efter egelagringen. Inden frigivelse af vinen lagres disse yderligere 6 måneder i fl.

Noter af mynte, rabarber, solbær, sort peber og tobak.

På de stejle bakker på San Esteban gården, håndplukkes druerne helt frem til det tidlige efter år i april måned.

Vinen er gæret ved 25 grader, med maceration i 25 dage (udtrækning af farve, tanin og smagsstoffer fra hele bærmosten).

VIÑA SAN ESTEBAN LAGUNA DEL INCA 2016

Lad dig overraske af flot intensitet, hvor smag og den unikke karakter vil blive husket af dine sanser i lang tid.

VIÑA SAN ESTEBAN LAGUNA DEL INCA 2016

PRODUCENTEN

Vinâ San Esteban

Vincente-familien fra Chile har lang tradition indenfor den seriøse vinavl og frugtdyrkning, der går helt tilbage til 1974. Viña San Esteban, som premium-vinene hedder, så dagens lys, da grundlæggerens søn Horacio kom ind i virksomheden. Efter endt ønologi-studie i Bordeaux i Frankrig blev helt nye ideer og teknikker introduceret.

Gennem hele sin karriere har Horacio Vicente deltaget i druehøsten på Château Mouton Rothschild og Mouton Cadet samt i USA på Chalone Vineyard, en af de første boutique vingårde i Californien.

Det skabte grundlaget til de fornemme vine, der i dag kaldes Vina San Esteban, der efterhånden sælges i hele verden. Vinene kommer fra den måske lidt ukendte del af det chilenske vinområde.

For foden af det prægtige Aconcagua-bjerg, det højeste bjerg i Andesbjergene, og langs brederne af Aconcagua-floden finder man San Esteban-vinene. Her modnes druerne en anelse langsommere og skaber liv og variation i den enkelte vin og årgang. Unikt mikroklima giver den variation og præcis den enkelte drues karakteristika en fornem personlighed.

Området ligger centralt placeret i det lange land, tæt på Los Andes by. Smukt beliggende i dalen, der med solrige dage og kolde nætter giver druerne den optimale modningscyklus.

Med hele 120 ha. vin, godt blandet med internationale druer som Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Syrah, Sangiovese, Cabernet Franc, Mourvedre, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc og Viognier, vil man altid kunne finde vine for enhver smag.

Vinene fra San Esteban har navnet In Situ. På latin betyder dette "på stedet". For netop på dette sted, hvor disse fornemme druer dyrkes, har de gamle Inka-indianere haft et ritual. På toppen af en bakke oven for vinmarkerne ligger ca. 20 sten med indgravninger efter disse gamle kulturer.

Den mest fornemme gravering kan i dag genses på de dejlige vine fra San Esteban. Det er en hyldest til, at man i dag dyrker vine, hvor der i fortiden har været mennesker, der fandt stedet lige så unikt som Horacio og hans familie, samt de mange kunder i hele verden.

God fornøjelse med et premium glas chilensk vin.
- Jørgen Glud