

Naam van de wijn: Corralillo Carmenere

Producent: Matetic

Herkomstbepaling: Valle del Colchagua, Chili

Druivenras(sen): carménère

Wijnbedrijf: Uitgangspunt van Matetic Vineyards is het maken van absolute top wijnen met duurzame principes en productie, het toepassen van biologisch dynamische richtlijnen en methodes, totaal respect voor de natuurlijke omgeving en dan ook nog eens met de bedoeling dat dit als een totaal concept een erfenis voor de volgende generaties zou moeten worden. Klinkt hoog gegrepen en ambitieus maar het is wel hetgeen de vermogende Matetic familie voor ogen had toen het project Matetic Vineyards in 1999 in de Valle Rosario van start ging onder leiding van Jorge Matetic. Valle Rosario ligt aan de voet van het Andesgebergte en vlak bij de kust, met ideale omstandigheden voor kwalitatief hoogstaande wijnbouw. Dat de Matetic familie geslaagd is met dit prestigieuze project is ontegenzeggelijk; Matetic Vineyards bestaat nu uit ruim 150 hectare aan wijngaarden in onder andere de Valle Hermoso (sauvignon blanc en pinot noir), Valle San Antonio (chardonnay, gewurztraminer, pinot noir, syrah, riesling, sauvignon blanc, malbec en cabernet franc) en Valle del Maipo (cabernet sauvignon, merlot en syrah). Met de druiven uit deze valleien maakt Matetic Vineyards wijnen die in drie verschillende lijnen op de markt komen: Matetic, EQ en Corralillo. Hiermee presenteert Matetic Vineyards een breed gamma aan Chileense wijnen, van de betere basis tot absolute top, maar die een duidelijke signatuur gemeen hebben: ze zijn karaktervol, puur, zuiver en zitten barstensvol fruit. Niet voor niets werd in 2014 Matetic Vineyards door het tijdschrift Wine & Spirits Magazine uitgeroepen tot een van de honderd beste wijndomeinen van de wereld. De Corralillo Carménère van Matetic Vineyards wordt gemaakt van druiven uit Apalta in de Valle del Colchagua waar de wijngaarden hoger op de heuvels liggen om zo optimaal van de zon te kunnen profiteren.



Regio: Als er een land geschikt is voor wijnbouw dan is het wel Chili. Met een grote verscheidenheid aan bodemsamenstelling, variatie in valleien en hellingen, verschillende klimaten en natuurlijke barrières als de Stille Oceaan in het westen, het Andesgebergte in het oosten en de Atacama woestijn in het noorden, kent Chili ideale omstandigheden voor de vitis vinifera. oftewel de druivenrank. De Chileense wijngedieden bevinden zich over een lengte van ongeveer 1400 km in het midden van Chili tussen 27° en 39° zuiderbreedte, grotendeels op de vlakke delen en hellingen van de rivierdalen op tamelijk rijke bodems. Hier is het makkelijk de droogte door middel van beheerste irrigatie te compenseren met het smeltwater uit de Andes. Daarnaast zorgt de aanwezigheid van de oceaan en het hooggebergte voor de nodige verkoelende wind. Het klimaat in Chili is dermate gezond dat plantenziektes hier vrijwel niet voorkomen en men zeer makkelijk biologisch kan verbouwen en omdat de phylloxera hier geen ravage heeft kunnen aanrichten, worden de druivenplanten zelfs niet geënt op speciaal geselecteerde onderstokken. Tot de interessantste wijngedieden behoren onder andere Valle de Maipo, Valle del Itata, Valle de Cachapoal, Valle de San Antonio en Valle Colchagua.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden enkel de meest perfect rijpe druiven geselecteerd die vervolgens onsteeld worden en een koude inweektijd van zeven dagen krijgen, daarna gekneusd worden en de alcoholische gisting met wilde (druifeigen) ondergaan op temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de persing en wordt de jonge wijn middels zwaartekracht overgestoken op nieuwe Franse barriques die gemaakt zijn van verschillende soorten eikenhout. Na een periode van 16 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring en met minimale filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische en biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%.

Diep robijn rood met een paarse hint in de kleur. In de neus zwoele aroma's van zwarte kersen, rijpe bramen, grafiet en zoethout. In het smaakpalet tonen van geconcentreerd en gekonfijt roodzwart fruit, zoete specerijen en een hint van vanille, die gepaard gaan met een fluwelige afdronk met rijpe zachte tannines en subtiele zuren.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrilde côte de boeuf, lamsbout met knoflook, confit de canard, stoofschotels en gerijpte harde kazen als Abondance, Ossau-Iraty, Cantal en oude Remeker.

Smaaktype: Droog, halfvol tot vol, geconcentreerd, sappig, aromatisch met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas New World Shiraz, Riedel Vinum Shiraz