

Naam van de wijn: EQ Sauvignon Blanc (EQ staat voor het Spaanse equilibrio: evenwicht)

Producent: Matetic Vineyards

Herkomstbenaming: San Antonio Valley

Druivensoort(en): Sauvignon Blanc

Regio – Terroir – Wijnbedrijf: de familie Matetic [maa-tee-tietsj] verhuisde in 1892 Kroatië voor Chili vanwege alle narigheid op de Balkan. Zo nu blijkt was dat een zegening voor de wijnwereld. Na meerdere fruit- en veeteeltbedrijven te hebben opgezet, besloot de inmiddels 4^e Chileense generatie ook in de wijnbouw hun passie en enthousiasme te manifesteren. In 1999 zag Viña Matetic het levenslicht. Jorge en Cristian Matetic trokken diverse wijnbouwspecialisten aan om als team in de koele San Antonio en Casablanca Valleien uit overtuiging, op biologisch dynamische manier wijnen te maken. Kort gezegd is dit de meest pure en mens- en natuurvriendelijke vorm van wijnbouw. Door de nabijheid van de oceaan, genieten de valleien van een gematigd microklimaat met een verschil tussen dag- en nachttemperaturen van circa 20 graden gedurende het groeiseizoen. Lichte briesen zorgen voor verkoeling en een goede luchtcirculatie, waardoor fruit optimaal kan rijpen en vochtigheid nauwelijks schimmels en ziektes brengt. Op de arme bodem van graniet en verweerd graniet, rode klei en donkere aarde als toplaag, gedijen de aangeplante druivenrassen bijzonder goed. De beperkte neerslag (zo'n 485 mm per jaar) valt voornamelijk in de wintertijd. Prachtige Chileense wijnen met een knipoog naar de verfijnde producenten in Europa.



Vinificatie (wijnbereiding):

De geselecteerde wijngaarden liggen op 17 km van de Grote Oceaan in het subdistrict Rosario Valley. Ze hebben verschillende zon invalshoeken waardoor ze verschillende karakteristieke eigenschappen produceren die in de finale blend gebruikt worden. De druiven worden handmatig geoogst. Een deel krijgt gekoeld schilcontact voor 3 uur en wordt vergist op RVS. Een ander, kleiner deel vergist op Frans eiken. Na vergisting wordt er in beide gevallen battonage voor 7 maanden toegepast (het periodiek vermengen van de uitgezakte gistcellen, per fust of tank om de wijn meer smaakvolume te geven met behoud van de sauvignon blanc frisheid).

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Ingetogen en verfijnde Sauvignon Blanc stijl die elegante, florale geuren afwisselt met die van tropisch fruit. In de smaak komt de zuurgraad aan bod die een levendige fruitindruk geeft naast subtiele kruidigheid en aangename mineraliteit (tintelende aardse smaken). De naam EQ staat voor balans en dat is wat de wijn vertegenwoordigt. Van niks teveel maar alles op zijn plaats. Door zijn rijke smaakstructuur heeft de wijn de perfecte eigenschap ook een aantal jaren (voor de liefhebber) te kunnen rijpen. Drink op 8 a 10 graden binnen 5 a 6 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Ideaal als apéritief om vervolgens mee aan tafel te nemen in combinatie met groenteschotels, visgerechten als Ceviche (verse rauwe vis gegaard in limoensap), een smul specialiteit in Spaanstalige landen en in het bijzonder in Zuid Amerika. Ook gegrilde vis en geitenkaas houden van deze EQ.

Eervolle vermeldingen: Decanter Silver Medal, Wine Enthousiast 92 punten, Wine Advocate 90p.

Smaaktype: Medium body, aromatisch met lichte houtrijping - Glasadvies: Riedel Sauvignon Blanc