

Naam van de wijn: Casarena - Torrontes Winemaker's Selection

Producent: Casarena

Regio: Salta, Argentinië

Druivenras(sen): torrontes

Smaaktype: droog, licht, rijp, aromatisch, expressief, sappig en met lichte houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, mosselen, gegrilde vis, zalm ceviche, pasta en exotische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Vinum Sauvignon Blanc

Wijnbedrijf: Op twintig minuten rijden van Mendoza-stad vind je wijnhuis Casarena in de wijnstreek Luján de Cuyo. Het is gevestigd in een oude wijnmakerij uit 1937, die volledig gerestaureerd is. De eigenaren van Casarena willen namelijk de rijke geschiedenis en tradities van deze streek in ere houden. Dat doen ze niet alleen met het wijnhuis, maar ook met de oude wijnstokken die hier nog te vinden zijn. Mendoza is hét Argentijnse wijngebied met de meest bekroonde wijnen en daar draagt Casarena graag een steentje aan bij. Casarena volgt een ander pad dan de meeste wijnhuizen. In plaats van op zoek te gaan naar onontdekte terroirs op nieuwe locaties, zoals de Uco-vallei, blijft het wijnhuis in thuisregio Luján de Cuyo, een plek met een rijke geschiedenis en unieke microterroirs. De wijnmaker, Leandro Azin, maakt uitzonderlijke kwaliteitswijnen die de typiciteit van het gebied weten te vangen. Casarena beschikt over in totaal bijna 300 hectare aan wijngaarden. Ze hebben één wijngaard, Jamilla's Vineyard, in Pedriel en drie wijngaarden in Agrela: Naoki's Vineyard, Lauren's Vineyard en Owen's Vineyard. Elke wijngaard beschikt over unieke eigenschappen als het gaat om microklimaat, bodemsoort en leeftijd.

Regio: De wijngaarden van Argentinië spreken misschien minder tot de verbeelding dan de wijngaarden van Frankrijk. Een van de bekendste subregio's binnen Mendoza is Luján de Cuyo, dat weer onder te verdelen is in verschillende zones, waaronder Pedriel en Agrelo. Luján de Cuyo ligt aan de voet van het Andesgebergte, wat een enorm effect op het terroir heeft. Het hete, droge klimaat wordt getemperd door de hoge ligging van de wijngaarden. De wijngaarden van Casarena liggen op zo'n 1000 meter boven zeeniveau. Het warme klimaat zorgt voor rijpe druiven, die veel suikers hebben en dus wijnen opleveren met een hoog alcoholpercentage. De hoge ligging zorgt er echter weer voor dat de zuren behouden blijven. Het verschil tussen dag- en nachttemperatuur is aanzienlijk en dat is precies waar bijvoorbeeld malbec zo goed bij gedijt.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst van pergolawijngaarden waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden deze voorzichtig ontsteeld en krijgen een korte koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt persing en laat men het sap sterk gekoeld rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op temperatuur gecontroleerde (14 tot 16°C) roestvrijstalen tanks om in drie weken tijd met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend wordt de jonge wijn op schone gebruikte eikenhouten barriques overgestoken voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Na ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van roze grapefruit, peer, lychees, witte veldbloemen, een hint van muscaat en een vleugje witte peper. In het smaakpalet tonen van citroen, tropisch fruit, agave en iets van vanille, die gepaard gaan met een licht ziltige afdrank met frisse zuren.