

Naam van de wijn: Carménère

Producent: Lemu

Herkomstbepaling: Central Valley, Chili

Druivenras(sen): carménère

Wijnbedrijf: Uitgangspunt van Lemu is het maken van absolute top wijnen met duurzame principes en productie, het toepassen van biologisch-dynamische richtlijnen en methodes en een totaal respect voor de natuurlijke omgeving. Het is dan ook nog eens de bedoeling dat dit als totaal concept een erfenis voor de volgende generaties zou moeten worden. Enkele jaren geleden heeft Matetic Vineyards het wijnbedrijf Lemu overgenomen. Lemu ligt in de Valle Central en is in 2005 opgericht door Alfonso Undurraga and José Miguel Ovalle. Het merk Lemu heeft een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding in de categorie wijnen voor alledag. Matetic Vineyards presenteert hiermee een breed scala 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.



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 wijngebieden bevinden 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. Daarnaast heeft de phylloxera hier geen ravage kunnen aanrichten, waardoor de druivenplanten zelfs niet geënt worden op speciaal geselecteerde onderstocken. Valle Central is het wijngebied dat de bakermat is van de Chileense wijnbouw. Het is een gebied dat ongeveer 400 kilometer lang is en uit een aaneenschakeling van valleien bestaat, zoals o.a. Valle de Maipo, Valle de Rapel, Valle de Curicó en Valle de Maulle, en dat 75% van de Chileense wijnen levert.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de druiven gekneusd en krijgen vervolgens bij 10°C een koude inweektijd van vijf dagen. Daarna volgt persing en 8 dagen lang een temperatuur gecontroleerde (28-29°C) alcoholische gisting op roestvrijstalen tanks. Aansluitend rijpt de wijn nog voor vier maanden in rvs-tanks waarin men eikenhouten staven heeft gehangen om de wijn hiermee een lichte houtsmak te geven. Na de assemblage en eventuele lichte filtering volgt de botteling.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Intens robijnrood van kleur. In de neus aroma's van kersen, aardbeien en peper. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en iets van vanille, die gepaard gaan met zachte tannines en mild frisse zuren in de afdronk. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Barbecue, stoofschotels, spaghetti bolognese, lasagna, pizza, ratatouille en niet te rijpe harde kazen.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, zacht en soepel.

Glasadvies: Riedel Veritas New World Shiraz, Riedel Vinum Shiraz