

Naam van de wijn: Corralillo Sauvignon Blanc

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 druiven worden met de hand geoogst vanaf verschillende geselecteerde wijngaarden. Sommige druiventrossen worden in hun geheel geperst. Die van andere percelen worden ontsiept en krijgen een gekoeld schilcontact van circa 5 uur voor extra geur en smaak expressie. De vergisting vindt plaats in RVS tanks voor 30 dagen met aansluitend contact met de 'lie' (uitgezakte gistcellen) voor 3 maanden.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Licht geel van kleur met een groene zweem. De neus ontvangt tegemoetkomende geuren van citrusfruit als grapefruit met ook tropische invloeden en fijne kruiden. De smaak is mondzuiverend fris, heerlijk sappig met een aangename fruitcomplexiteit. Aanvullend is er het rijke mondgevoel dat mede tot stand komt doordat de wijn een aantal maanden heeft gerijpt op zijn fijne gistbezinksel. Drink hem op 9 a 10 graden binnen 3 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.

Eerbewijs: Wine & Spirit 91 punten (Best Buy), Decanter Wine Magazine Gold Medal

Smaaktype: Fris – aromatisch en elegant - Glasadvies: Riedel Sauvignon