

Naam van de wijn: Corralillo Pinot Noir

Producent: Matetic Vineyards

Herkomstbenaming: San Antonio Valley

Druivensoort(en): Pinot Noir

Regio – Terroir – Wijnbedrijf: de familie Matetic [maa-tee-tietsj] verruilde 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 van geselecteerde wijngaarden. Na binnenkomst wordt het fruit nogmaals geselecteerd. Door de strenge selectie zijn de rendementen laag (op circa 40 hectoliter per hectare) maar de kwaliteit van het fruit is zeer hoog. Nadat het voor 7 dagen is teruggekoeld naar 6 graden begint de langzame vergisting in open kuipen. Vervolgens rijpt de wijn voor 11 maanden op eiken vaten waarvan 15% nieuw is. Zo blijft het delicate fruit behouden.

Smaakimpressie / Serveertemperatuur / Bewaarcapaciteit:

Mooie, helder paarsrode pinot noir kleur. De geur trakteert met verleidelijke florale geuren die worden afgewisseld door kruiden en roodfruit als rode kers en blauwe bessen. De smaak is sappig met kenmerkend pinot fruit van diverse kersenkleuren. Door een subtiele invloed van hout heeft de wijn een aangename kruidigheid. De frisheid geeft een levendig mondgevoel en lengte. Drink hem op circa 16 graden binnen 5 jaar na de oogst.

Culinair advies:

Een diversiteit aan gebraden of gestoofde vleesgerechten zijn beste maatjes. Van gevogelte als kruidige kip en eendenborst tot kalfsvlees met paddenstoelen. Maar ook Aziatische groetengerechten.

Eervolle vermeldingen: 89 punten Wine Spectator en 90 punten Wine Advocate

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping - Glasadvies: Riedel Bourgogne