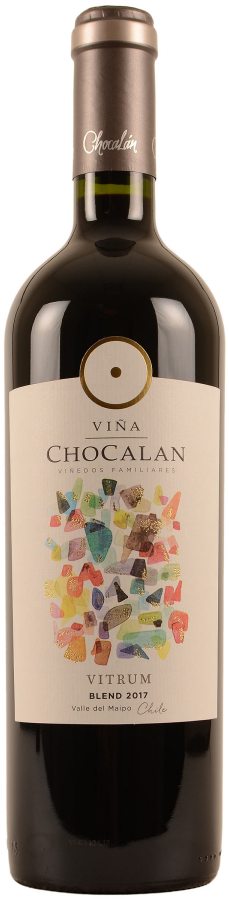
VIÑA
CHOCALAN

Viña Chocalan
2017 VITRUM

BLEND - 0,75L







KWESTIE VAN SMAAK

Briljant, diep robijnrood. Krachtige en expressieve neus, zoet en pittig. Rijpe roodfruit aroma's en jam. Geweldige persoonlijkheid en structuur. Goed gebalanceerde, zachte en stevige tannine, zeer hoog verouderingspotentieel. Romig, met anijsachtige tonen, smokey hints en bittere donkere chocolade in zijn aanhoudende smaak. AWARDS: Goud Concour Mondial de Bruxelles, 91 pt Descorchados, dé wijngids voor wijnen uit Zuid-Amerika, 92 pt Chileense wijnclub La Club de Amantes del Vino, goud op Tastings.com, 92 pt James Suckling, 92 pt Wine & Spirits, 95 pt Tim Atkin 2020.
Uitstekend om kaas, rood vlees en wagyu aan te vullen. Wild als lam of zwijn.

Klimaat:

Gematigd mediterraan klimaat, met een sterke maritieme invloed, vanwege de nabijheid van de Stille Oceaan en de Maipo-rivier. De mist in de vroege uren van de dag zorgt voor lage temperaturen die later verdwijnen en zich openen voor hogere temperaturen, gereguleerd door de kustwinden in de middag.

Ondergrond:

Piemonte-bodem van de Coastal Mountain-woede. Granietachtige oorsprong en klei leemtextuur.

Vinificatie:

Mix van 6 variëteiten, met de hand geplukt: 40% Cabernet Sauvignon, 38% Syrah, 8% Malbec en 8% Cabernet Franc ongeveer twee weken eerder geoogst dan de Carmenère (4%) en Petit Verdot (2%). Koude preferente maceratie gedurende 10 dagen in roestvrijstalen tanks, gevolgd door alcoholische gisting met geselecteerde gisten. 14 maanden oud in Franse eiken vaten, waardoor een complexe en elegante wijn ontstaat waarbij de uitgebalanceerde eigenschappen van elke gebruikte variëteit werden verbeterd, waardoor de wijn extra karakter kreeg.

VIÑA CHOCALAN

Chocalán is een nieuwe, ultramoderne wijnmakerij met een uitgesproken eigen stijl die naar de top van de nieuwe wereld snelt. Het wijnhuis is gelegen in Santa Eugenia de Chocalán, een klein stadje in de buurt van Melipilla (70km van Santiago). Het management van de wijnmakerij wordt nog steeds geleid door de oprichter Guillermo Toro en Aida Toro Harnecker. Kortom, familie speelt een belangrijke rol in de ontwikkeling van Chocalán. De wijnmakerij is geplaatst op één van de heuvels waar de wijngaarden zijn geplant in de vorm van een amfitheater. Guillermo Toro en zijn familie zorgen voor de meest bevoorrechte streek, gecombineerd met een zorgvuldige verzorging van de wijngaarden, wat leidt tot een productie van optimale wijnen die je in elke Viña Chocalán-fles kan terugvinden.

HET WIJNHUIS.be
WIJNEN CHRIS PEERS WAREGEM

Het Wijnhuis Waregem - Wijnen Chris Peers
Reinstraat 3 - 8570 Anzegem
waregem@hetwijnhuis.be