

VIÑA PORTA CHILE

● CABERNET SAUVIGNON, CACHAPOAL VALLEY



Flot fokuseret Cabernet frugt med solbær, lakrids og en anelse mint.

Viña Porta

Viña Porta er blandt Chile's mest nyskabende vinproducenter, og står som hovedkraft for den nye generation af terroir vine i Chile. Grundideen hos vinmager Jacques Antoine Toublanc er at lave vine der afspejler hver enkelt drues udtryk i de forskellige markområder i Chile. Med andre ord udvælger han de marker der egner sig bedst til de enkelte druer, og med Porta's meget forskellige markbesiddelser i hele Chile er mulighederne ideelle. Porta ejer marker fra Aconcagua i nord, til det relativt nye Bio Bio i syd, hvor produktionen af Pinot Noir er meget lovende. Jacques Antoine Toublanc siger selv om sin terroir idé: „Folk vil ikke længere bare drikke Merlot fra Chile, de forlanger autencitet og karakteristika der afspejler Chiles forskellige områder.“

Cachapoal

Cachapoal er et af Chiles absolut bedste områder til produktion af fyldige rød- og hvidvine. Flere kendte vinerier har slået sig ned her i erkendelsen af områdets mange fordele for vinproduktion. Det er i denne region at Viña Porta har sin vingård og som nærmeste nabo ligger det berømte Casa Lapostolle der iøvrigt producerer sin topvin i netop Cachapoal. Her sikrer middelhavsklima, høj temperatur og lav luftfugtighed, at druerne modnes optimalt.

Cabernet Sauvignon

De håndplukkede Cabernet Sauvignon druer plukkes med optimal modenhed i denne varme region. Den temperaturkontrollerede gæring foregår på rustfri stål i 10 dage. En tidlig seperation af drueskindet giver denne rødvin en meget ligefrem og intens Cabernet frugt.

Porta Cabernet Sauvignon har et væld af duftnuancer, hvor specielt lakrids, og solbær er dominerende. Smagen er fantastisk godt struktureret med elementer af blomme, peber og kirsebær. Den tætte karakter og den rene intense Cabernet frugt følges på bedste vis op af solmodne tanniner, der sikrer en intens og fyldig eftersmag.

Rent praktisk



Nydes af store rødvinsglas.



ved 16-17 grader.



Trækkes op umiddelbart før anvendelse.



Til mellemkraftige retter med fuglevildt, kalvekød, oksekød, svinekød og lammekød. Server eksempelvis vinen til fasan m. portvinssky og bagte æbler.