



Loma Larga Merlot

Algemeen

De familie Diaz is een begrip in Chili. De voorouders van de huidige eigenaars hebben jaren geleden succesvol Franse wijnstokken meegebracht naar Chili en deze met de hulp van Franse wijnmakers op de beste locaties geplant in de omgeving van Santiago. Om terug aan te knopen met de traditie van hun voorouders om hoog kwalitatieve wijnen te maken, besloten de erfgenamen in 1999 om in Casablanca Valley een aantal wijngaarden aan te planten. 148 van de 711 hectare werden beplant. De visie was om elegante, frisse cold climate wijnen te maken met karakter en dit volgens een eerlijke en vooral natuurlijke aanpak. Waarbij zowel traditionele cold climate –druiven (Sauv. Blanc, ...) als minder traditionele werden gebruikt (Malbec, Cabernet Franc, ...) Deze pioniersgedachte werd ondersteund en bevestigd door verschillende lokale en internationale wijncritics. Vandaag is Loma Larga dé referentie op het vlak van cold climate-wijnen met in 2011 de kers op de taart namelijk de onderscheiding van het prestigieuze 'Wine & Spirits' Winery of the year! Naast de vooruitstrevende aanpak werkt men ook alles rond de wijngaard verder uit (faire arbeid, ecologische voorzieningen, ...) met als resultaat het 'Fair for Life'-label, vergelijkbaar met het Fairtrade-label.

Loma Larga is uiteraard de Premium-range van het estate en betekent lange helling in het Spaans. Bij deze range wil men volle, complexe wijnen bekomen, maar met behoud van frisheid. Deze wijn wordt gemaakt met 100% Merlot-druiven. Waarbij de druiven manueel worden geplukt en nogmaals extra worden geselecteerd op de 'trie-tafel'. De fermentatie gaat door in open vaten. Na de post-maceratie wordt 40% van de wijn overgebracht in Franse eiken vaten (2de en 3de passage) voor een 12 maanden durende rijping. De rest (60%) blijft in inox-vaten om het evenwicht en de frisheid te behouden. De wijn wordt niet gefilterd waardoor meer aroma's en karakter in de fles blijven.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Merlot

Land

Chili

Regio

Casablanca Valley

Jaargang

2010

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Aromatische neus met vooral veel kruiden, eucalyptus en rood fruit (aardbei, kers). Daarnaast ook florale indrukken, impressies van cederhout en vanille.

Smaak

Ook hier is de minerale toets nooit ver weg. Lange en volle afdronk met de nodige frisheid.

Gastronomie

Deze complexe wijn gaat geen stoofpotjes uit de weg en laat zich tevens gelden bij wild, lam, rund, ...

Lekker bij

Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

8 jaar