

Casa Silva Cool Coast Sauvignon Blanc

Hvitvin / Chile / Valle Central

Produsent: Vina Casa Silva

Årgang: 2022

Land: Chile

Distrikt: Valle Central

Område: Valle de Colchagua-Paredone

Druer: 100% sauvignon blanc

Veil. pris horeca: 191,95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 239,9,-

EDP nr. : 4745949

SAP nr. : 9092879

Vinmonopol nr. : 9400601

Innhold:

Syre: 5,0

Sukker: < 3

Alkohol: 13,5 %

Om produsenten

Viña Casa Silva - En familiehistorie av tradisjon og innovasjon

Viña Casa Silva er en 100 % familieeigd vingård som siden 1997 har dedikert seg til produksjon av fine flaskelagrede viner. Historien begynner i 1887, da Don Emilio Bouchon Poitvin, opprinnelig fra Bordeaux-regionen i Frankrike, emigrerte til Chile for å arbeide som ønolog. På begynnelsen av 1900-tallet startet han, sammen med sine barn, produksjon av egne druer og viner i Fundo Angostura, Colchagua-dalen. Vinmarkene og vinkjelleren som ble etablert den gang, er nå hjemmet til Viña Casa Silva.

Familien Bouchon, med Don Emilio i spissen, bygde opp et solid grunnlag for fremtidige generasjoner. Hans sønner Abel og Antonio fortsatte familiens arbeid gjennom selskapet Bouchon Hermanos, før de på midten av 1900-tallet delte virksomheten. Don Abel Bouchon videreførte vinproduksjonen i den opprinnelige kjelleren og vinmarkene, sammen med sin kone Teresa González Ferrán. Deres eldste datter, María Teresa, giftet seg i 1968 med Don Mario Silva Cifuentes, som senere skulle bli styreleder for Viña Casa Silva.

I 1978 begynte Don Mario Silva å investere i og gjenopprettet de gamle vinmarkene og vinkjelleren, noe som gjorde vingården til en viktig leverandør av bulkviner til andre chilenske vinprodusenter. På slutten av 1996 foreslo deres eldste sønn, Mario Pablo, at familien skulle begynne å tappe vin under eget varemerke. Dette førte til opprettelsen av Viña Casa Silva i 1997. Mario Pablo satte som mål å forvandle familiebedriften til en produsent av flaskelagrede viner med egen identitet, samtidig som de ivaretok familiens tradisjoner og respekterte naturen og opprinnelsen.

Familiebedriften gjennomgikk en moderniseringsprosess som inkluderte renovering av den historiske vinkjelleren fra 1800-tallet, planting av nye vinmarker og åpning av markeder både i Chile og internasjonalt. I dag er Viña Casa Silva til stede i over 70 land og har vinmarker som strekker seg fra Andesfjellene til Stillehavet, samt et banebrytende prosjekt i Futrono, sørlige Chile. Familien Silva er nå anerkjent som pionere i Colchagua-dalen. Mario Pablo, administrerende direktør, og hans søsken Francisco, Gonzalo og Raimundo, utgjør femte generasjon. Sjette generasjon er også involvert, med Maximiliano som agronom og ønolog, og Dominga som er ansvarlig for god gjestfrihet. Familien fortsetter å bygge videre på sin rike arv, kombinert med en visjon for fremtiden. Viña Casa Silva er i dag en av de mest prisbelente vingårdene i Chile, kjent for sin kombinasjon av tradisjon, innovasjon og bærekraft.

Mer om vinen

Vinen kommer fra vingården Paredones i Colchagua-dalen hvor klimaet blir påvirket av den kjølige brisen fra Stillehavet. Gjennomsnittlig maksimal temperatur i januar går som regel ikke over 23° C. Vinmarkene ligger på bølgende åser, som en rett linje langs kysten, kun 6 km fra havet. Jordsmonnet består av granittjord med leire og kvarts og har god drenering.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer. Temperaturkontrollert gjæring på ståltank. 4 måneders lagring på bunnfall i ståltank.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Aroma av sitrus og tropisk frukt med hint av mineraler. Frisk stil. Fruktig og mineralsk. God syre og lang avslutning.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skaldyr



MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (B-EREKRAFTIG)

VEGANSK