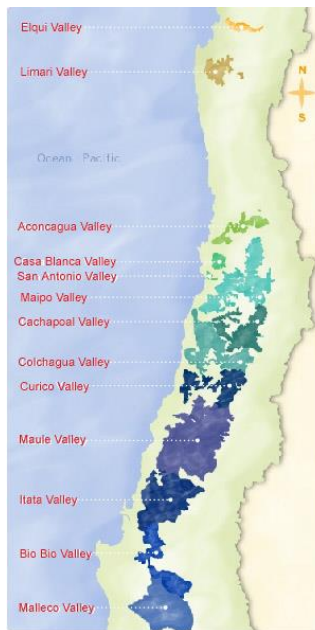


Chili wijnland



Hoewel Chili gekolonialiseerd is door de Spanjaarden, ziet men in de wijnbouw, toch vooral Franse invloeden. Men maakt hier wijn met typische Franse druivenrassen. De wijnranken zijn veelal nog van originele oorsprong uit de Franse wijngebieden. Hier is nog weinig of geen gebruik gemaakt van de Amerikaanse onderstammen. De wijngaarden bevinden zich meestal in het middelste gedeelte van het land, met enkele uitzonderingen in het Noorden. NI de Limari Valley, De meeste wijngaarden situeren zich op de hoogvlaktes aan de voet van het Andesgebergte. Het klimaat is er koeler en vruchtbaarder dan in Argentinië. De Humboldtstroom zorgt voor een verkoelend effect. De belangrijkste druivenrassen zijn chardonnay, sauvignon blanc, carmenere en merlot. De smaak van de Chileense wijnen wordt gekenmerkt door een vollere en sappigere smaak dan de Europese tegenhangers.

Chili – Nogales Wines

Nogales Winery is gelegen in de Limari Valley, een van de noordelijkste wijngebieden van Chili. Zij maken deel uit van de groep Terra Andina Wines, gestart in 1998 en overgenomen in 2001 door Terra Andina Winegroep

De wijnmakers zijn Oscar Salas en Natalia Poblete



De wijnmakers

Oscar Salas

Oscar Salas is de Oënooloog bij Nogales. Hij studeerde aan de Pontificia Universidad Catholica de Chile als landbouwingenieur met specialiteit in Oenologie.

Natalla Poblete

Afgestudeerd graduaat Oënooloog aan de Universidad Catholica Faculteit landbouwkunde

Ze is ook Staf-medewerker voor het professioneel wijnblad Chile vinos, Zij werkt reeds sinds 2009 bij Nogales Winery

Assortiment wijnen





Sauvignon Blanc
Nogales
Cachopal Valley - Chili

Streek:

Cachopal Valley – Chili

Druiven:

100% Sauvignon Blanc

Productiezone:

Cachopal Valley - 750m boven zeespiegel.
Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst gedurende de nacht.
Ontriste en gekneusde druiven worden
gegist in inox cuves. Koude Maceratie op
6 °c. Gedurende 14 tot 16 uur.

Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 14 °c

Geen vatlagring.

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante
spiegel.

Boeket:

Groene appel, citrusfruit, peren, asperges
en kiwi.

Smaak:

Droge witte wijn met de smaak van
exotisch fruit en fruitige kruidige finale.

Ideale temperatuur:

6/9 °C

Passend bij:

salades - gerookte vis - pasta met
schaaldieren - gevogelte gegrild - tomaten -
carpaccio - rijstgerechten - oosterse
keuken.



Nogales Chardonnay Reserva Cachopal Valley - Chili

Streek:

Cachopal Valley – Chili

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Cachopal Valley - 750m boven de zeespiegel.
Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde
druiven worden gegist in inox cuves.
Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 14 tot
16 uur. Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op
14 °c . 6 maanden vatlagereing

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante
spiegel.

Boeket:

Papaja, groene appel, ananas, sterfruit,
abrikoos.

Smaak:

De smaak is licht exotisch met fruitige en
romige finale.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

kip met roomsaus - eend - vederwild - pasta
met kazen - lamsvlees met tijm - grillades van
vis - pasteien - kalfsvlees - saltimbocca



Nogales

Cabernet Sauvignon/Merlot

Cachopal Valley - Chili

Streek:

Cachopal- Central Valley – Chili

Druiven:

Cabernet Sauvignon/Merlot

Productiezone:

Gelegen aan de San Francisco rivier.

Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontriste en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 5 dagen op 10°c.

Nadien extra schilcontact op 25° - 27°c

gedurende 14 dagen. °c Totale gisting max. 6 weken. Rijping op inox vaten.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak.

Smaak:

De smaak is krachtig, warm en mond vullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus., zeer lange afdronk

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

grillades - gebraad - gegrilde groenten - quiche - lamsvlees - tomaten - rijstgerechten - triperie.



Nogales Carmenera Reserva Cachopal Valley - Chili

Streek:

Cachopal – Central Valley - Chili

Druiven:

100% Carmenera

Productiezone:

Cachopal Valley - 750m boven zeespiegel.

Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact

gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 14

dagen. Totale gisting max. 6 weken. 12

maanden vatlagereing op Franse en

Amerikaanse eik

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak, gebrande koffie, licht getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken kruidig, vanille afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Grillades – gevogelte - wit en rood vlees – groot wild



**Nogales Cabernet Sauvignon
Reserva
Cachopal Valley - Chili**

Streek:

Cachopal – Central Valley - Chili

Druiven:

100% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Cachopal Valley - 750m boven zeespiegel.
Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 14 dagen. Totale gisting max. 6 weken. 12 maanden vatlagering op Franse en Amerikaanse eik

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak, gebrande koffie, licht getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken kruidig, vanille afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Grillades – gevogelte - wit en rood vlees – groot wild



Nogales Merlot Reserva Cachopal Valley - Chili

Streek:

Cachopal – Central Valley - Chili

Druiven:

100% Merlot

Productiezone:

Cachopal Valley - 750m boven zeespiegel.
Ondergrond van ziltige klei en arduin

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Nadien extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 14 dagen. Totale gisting max. 6 weken. 12 maanden vatlagereing op Franse en Amerikaanse eik

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak, gebrande koffie, licht getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken kruidig, vanille afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Grillades – gevogelte - wit en rood vlees – groot wild