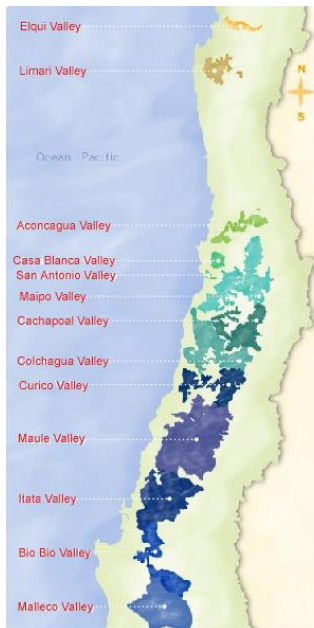


## Chili – Nogales wines



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 in Chili. Het wijnhuis is gestart in 1988 en overgenomen in 2001 door Terra Andina Winegroep. De wijnmakers zijn Oscar Salas en Natalia Poblete.



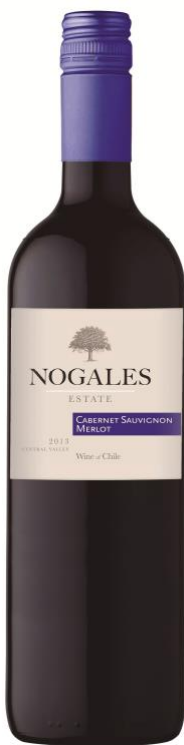
### **Oscar Salas**

Oscar Salas is de wijnmaker van Terra Andina. Hij studeerde af aan de Universiteit van Pontificia als Oenoloog en ingenieur landbouwkunde. Hij startte zijn carrière bij de wijnmakers van Santa Rita, Cousiño Macul in Chili en bij het bedrijf Hartford family wines.

### **Natalia Poblete**

Natalia is de tweede wijnmaker van Terra Andina, maar volledig bezig bij Nogales. Zij studeerde af aan de Landbouw universiteit van Santiago in Chile. Zij werkte eerst bij Cousiño Macul en De Martino winery, nadien bij Atalon Winery in California dat deel uitmaakte van de Kendall Jackson Winery.

# Assortiment wijnen





**Sauvignon Blanc**  
**Nogaes**  
**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.  
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  
Geen vatlagering.

**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 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 vatlagering

**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. Ontristte 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 Syrah Central Valley - Chili**

**Streek:**

Central Valley - Chili

**Druiven:**

100% Syrah

**Productiezone:**

Central Valley

De wijngaarden zijn gelegen op 25 km van de kust aan de voeten van de Andes - ondergrond van ziltige klei en arduin

**Vinificatietechniek en rijping:**

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven worden gevinifieerd met een Malolactische gisting op 25° - 27°c gedurende 24 dagen. 10 maanden rijping op inox, nadien rijping op Franse vaten gedurende 6 maanden.

**Kleur:**

Licht robijnrood met paarse reflecties.

**Boeket:**

Zwarte pruimen, zwarte kers, bosbessen en lichte olie- en rubbertoetsen, fijne specerijen.

**Smaak:**

De smaak is kruidig en mondvollend, intens kruidige en aardse afdronk.

**Ideale temperatuur:**

14/18° C

**Passend bij:**

Klein haarwild – klein vederwild – stoofpotjes – grillade van kalfvlees – zachte smeūige kazen.



**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 afdrank.

**Ideale temperatuur:**

16/18° C

**Passend bij:**

Grillades – gevogelte - wit en rood vlees – groot wild





## **Nogaes 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 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:**

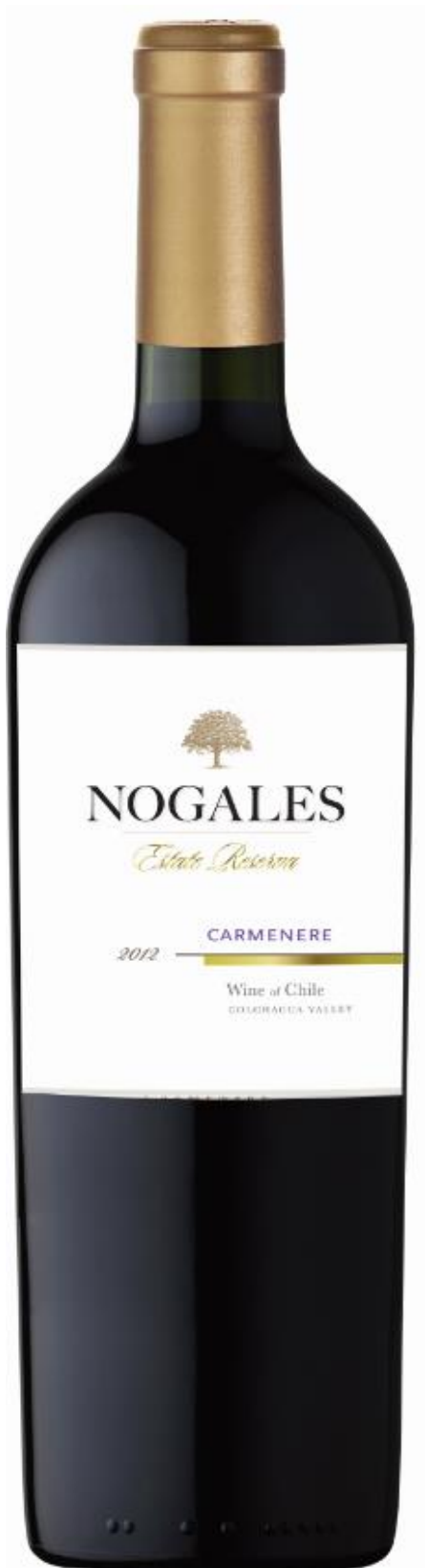
De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken kruidig, vanille afdronk.

**Ideale temperatuur:**

16/18° C

**Passend bij:**

Grillades - gevogelte - wit en rood vlees - groot wild



## Nogales 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