



Viña La Playa, Chili

Het La Playa wijndomein is gelegen in de Cachopala Vallei, hier heeft men 600 ha wijngaarden aangeplant, het tweede domein ligt in de Limari Vallei, hier heeft men 200 ha wijngaarden heeft aangeplant.

Het domein is een samenwerking door twee Chileense familie wijnmakers, nl. de families Sutil en Errázuriz



Uniek Microklimaat = Premium wijnen .

De wijngaarden zijn gelegen aan de oevers van de Tinguirrica rivier gelegen in de Colchagua Vallei en de aan de oevers van de Limari rivier in de Limari Vallei, deze rivieren spelen samen met de Oceaan een grote rol in dit microklimaat.

Ze brengen afkoeling en vochtigheid in de wijngaard.

De wijngaarden zijn aangeplant op een ondergrond van klei en leisteen en zorgen voor een goede afwatering en mineraliteit in de wijnen.

Rodrigo Serrano is de wijnbouwer en verantwoordelijk voor het onderhoud en het werk in de wijngaard. Hij is reeds van het prille begin werkzaam bij La Playa

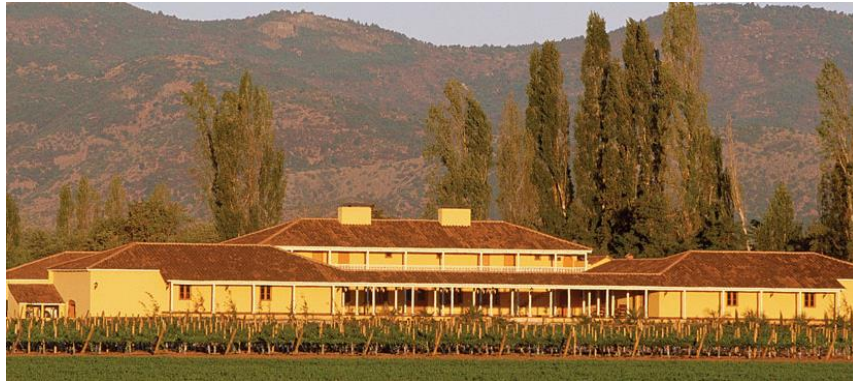
Oscar Salas is de wijnmaker – Oënoloog, en weet van de druiven, schitterende wijnen te maken. Hij studeerde aan de Pontificia Universidad. Deze universiteit levert de beste

Oënologen af aan de prominente wijndomeinen in Zuid Amerika en Californië

Heden is La Playa één van de leiders in de Chileense wijnindustrie. Ze maken wijnen van topkwaliteit.

La Playa levert wijnen aan meer dan 20 landen in Noord en Zuid Amerika, Europa en Azië.

Het domein, de eigenaars, de wijnmaker en de kelders



Assortiment wijnen





**La Playa
Sauvignon Blanc
Curico Valley - Chili**

Streek:

Curico Valley – Chili

Druiven:

100% Sauvignon Blanc

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in de Curico Valle – zuidoostelijk van Santiago Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst in de maand maart.

Ontriste en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 14 tot 16 uur. Alcoholische gisting 20 dagen op 14 °c . Geen vatlagering.

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Pompelmoes, appel, citrus, asperges en groene peper.

Smaak:

Droge witte wijn met de smaak van citrusfruit en mooie licht gerookte finale.

Ideale temperatuur:

6/9 °C

Passend bij:

Als aperitief, bij salades, zeevruchten, witte vis, escabeche van vis.



**La Playa
Viognier
Colchagua Valley - Chili**

Streek:

Colchagua Valley – Chili

Druiven:

100% Viognier

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in de Colchagua Vallei – zuidoostelijk van Santiago
Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst in de maand maart.
Ontristte en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6 °c, gedurende 14 tot 16 uur. Alcoholische gisting 20 dagen op 14 °c . Geen vatlagering.

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Aroma's van honing, perzik, abrikoos, citrus, asperges.

Smaak:

Kruidige en droge witte wijn met de smaak van steenfruit en een fijn zoetje met een licht gerookte finale.

Ideale temperatuur:

6/9 °C

Passend bij:

Als aperitief, bij gamba's, zeevruchten, witte vis, escabeche van vis, soufflé van krab.
Vegetarische gerechten.



**La Playa Chardonnay
Block 13
Limari Valley - Chili**

Streek:

Limari Valley - Chili

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in de Limari Vallei - Noord- Oostelijk van Santiago.

Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente, ziltige klei.

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 . 12 maanden vatlagering

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Boter, perzik, papaja, ananas, lychee, abrikoos.

Smaak:

De smaak is vol, mooi exotisch met een mooie boterige en kruidige finale.

Ideale temperatuur:

9/12°c

Passend bij:

Kabeljauw in botersaus, zalm met mousseline, geroosterde gamba's, sint-Jacobsvruchten, Kip met romige curry.



Sauvignon Blanc Late Harvest La Playa Colchagua Valley

Streek:

Colchagua Valley - Central Valley - Chili

Druiven:

100% Sauvignon Blanc "Late Harvest"

Productiezone:

Colchagua Valley op de flanken van de Andes op een hoogte van 600m

Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Druiven worden manueel, druif per druif geplukt, ontrist en in zijn geheel geperst, het sap wordt gevinifieerd op een temperatuur van 12°c gedurende 15/18 dagen, dit alles in inox cuves.

Kleur:

Groengeel met kanariegele kleur

Boeket:

Zoete neus met geuren van ananas, krenten, abrikoos, witte perzik, acaciabloesem, citrusfruit, gember.

Smaak:

De wijn is zacht en zoet, maar toch mooi ondersteund door fijne aciditeit. Het fruit domineert de wijn maar wordt mooi ondersteund door fijne zuurtjes.

Ideale temperatuur:

7/9°c

Passend bij:

desserten - chocolade - fruittaarten - gerookte eend - roomdesserten - blauwe kazen



La Playa
Cabernet Sauvignon
Colchagua Valley - Chili

Streek:

Colchagua Valley - Central Valley – Chili

Druiven:

100% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Colchagua Valley op de flanken van de Andes op een hoogte van 600m

Ondergrond van graniet, zand en klei

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristen en gekneusde druiven ondergaan een schilcontact gedurende 3 dagen op 10° c. Extra schilcontact op 25° - 27° c gedurende 20 dagen. Totale gisting max. 6 weken.

Rijpingsperiode 12 maanden Franse en Amerikaanse eiken vaten. Nadien nog 6 maanden op de fles.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabak, cacao, zwarte pruimen lichte getoast.

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus, fijne ondersteuning met het hout. Lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Groot wild, Grillade van rundsvlees, wildgerechten - kaasgerechten - Ardens gebraad - Orloff - ossenstaart - niertjes mosterdsaus.



La Playa
Carmenere Block 13
Colchagua Valley - Chili

Streek:

Colchagua Valley – Chili

Druiven:

100% Carmenere

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in de Colchagua Vallei – zuidoostelijk van Santiago
Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Druiven ondergaan een schilcontact 3 dagen op 10 °c. Nadien schilcontact op 25° - 27 °c gedurende 14 dagen. Totale gisting max. 6 weken.
Rijpingsperiode 12 maanden op vaten.

Kleur:

Mooie donkerrode kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijp zwart fruit, mooie specerijen, koffie en tabaksblad, kaneel, cederhout, .

Smaak:

De smaak is krachtig en mond vullend, intens, uitgesproken fruitig en genereus, fijne ondersteuning met het hout. Lange afdronk.

Ideale temperatuur:

16/18 °C

Passend bij:

Reefilet – Teryaki steak – rijpe kazen -
piepkuiken met dragonsaus - varkenswangen
Pasta met getomateerde sausen – gevulde
kwartels.



La Playa
Pinot Noir Block # 16
Colchagua Valley - Chili

Streek:

Colchagua Valley – Chili

Druiven:

100% Carmenere

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in de Colchagua Vallei – zuidoostelijk van Santiago
Ondergrond van graniet en vulkanisch gesteente.

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:

Rijpe rode kers, rozenblad, klein zwart fruit, mooie specerijen, licht getoast.

Smaak:

De smaak is kruidig en mondvullend, intens fruitige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Gevogelte – grillade van kalfvlees – zachte kazen en klein vederwild – zelf gekoeld met gegrilde zwaardvis.