

NIUS

NIUS Leyda Valley Chili Sauvignon Blanc

Producent	Vinas Valles de Chile
Wijnma(a)k(st)er	Viviana Navarrete
Herkomst	Leyda Valley, Chili
Druivensoort	100% sauvignon blanc
Wijngaard specificaties	De sauvignon blanc wijngaard ligt op 10 km van de Stille Oceaan. De nabijheid van de oceaan zorgt voor frisse verkoeling en hierdoor een gelijkmatige rijping van de druiven in het lente- en zomerseizoen.
Wijnbereiding	De trossen zijn in de 2e en 3e week van maart, 's ochtends handmatig geoogst en in kratten van 25 kg naar het wijnbedrijf gebracht. De druiven worden ontsteeld en naar de pers vervoerd. Daar weken de schillen gedurende 12 uur onder gecontroleerde temperatuur van 7-8°C. Na het persen wordt het sap geclarificeerd. Vervolgens vindt de vergisting van de most plaats in rvs tanks op 13°C gedurende 20-22 dagen. Na de vergisting "ligt" de wijn nog 5 maanden op haar gistbezinksel. Hierdoor wint de wijn aan concentratie, complexiteit en expressieve aroma's. Voor afvulling op fles wordt de wijn licht gefiltreerd.
Proefnotities	Kleur: transparante, lichtgele wijn. Geur: kruidige grassige citrus aroma's van limoen, grapefruit, passievruchten en mandarijnen. Smaak: fris citrus fruit, geconcentreerd, sappig en limoenzuur gevolgd door een persistente afdronk.
Serveeradvies	Gekoeld als aperitief of bij vissalades, kruidige gerechten, sushi en de Oriëntaalse keuken.