



CHACRA CHARDONNAY 2022

Art. nr 1039319

Pris 749,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Chacra

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Koncentrerad, fruktig och något blommig doft med inslag av citrus, tropisk frukt, vita blommor, fat och mineral. Smaken är torr, frisk och krämig med välbalanserad syra och en lång harmonisk eftersmak med en finstämd mineralitet.

Tillverkning Druvorna plockas för hand. Druvorna odlas enligt ekologiska och biodynamiska principer och skördas tidigt innan de nått full mognad för att bibehålla fräschören i vinet. Druvorna pressas och musten får sedan spontanjäsa. Ingen malolaktisk jäsning. 100% naturlig och ofiltrerad.

Lagring Vinet har lagrats 9 månader i en kombination av cementtankar och franska ekfat.

Passar till Serveras vid 10-12°C till anka, kalkon och kyckling eller en Caesarsallad.



Om producenten

Biodynamiskt hantverk

I vinvärlden hör man ofta personer tala om att ett speciellt glas vin kom att ändra deras liv. För New York-bankmannen Piero Incisa della Rocchetta var det tveklöst så. Hans vän, den Stellenboschfödde, danskättade vinmakaren Hans Vinding-Diers bjöd honom på ett glas Pinot noir från Patagonien i södra Argentina där Hans driver ett vineri tillsammans med Pieros kusin Noemi Cinzano.

Piero blev alldeles tagen av detta fantastiska vin. Han satte sig på ett plan för att se var druvorna till vinet kom ifrån och hamnade i ett ökenlandskap. Här fann han en övergiven vingård från 1932. Han sökte upp ägaren, fick arrendera den på ett år och gjorde ett vin hos kusinen på Bodega Noemi. Året därpå lyckades han få köpa den gamla vingården. Han hittade dessutom ytterligare två vingårdar och köpte dem. 2005 började han bygga ett nytt vineri vid den äldsta vingården och planterade ytterligare Pinot noir i anslutning till den.

På egendomen är allt certifierat biodynamiskt. Vinlusen har aldrig kommit hit så alla plantor växer på egen rotstock. Tillverkningen är extremt manuell – till och med avstjälkningen görs för hand. Med hjälp av vännen Hans gör han tre viner, som fått namn efter vingårdarnas planteringsår: Trenta y Dos (32), Cinquenta y Cinco (55) och Sesenta y Siete (67). Dessutom ett blandvin från alla tre med namnet Barda.

Piero själv är inte helt ovan vid vinodling. Hans morfar var Mario Incisa della Rocchetta, mannen som skapade Sassicaia, och morfadern delade med sig av sin vinkunskap till det då 10-åriga barnbarnet.