



## CHACRA CHARDONNAY 2021

**Art. nr** CK0608

**Pris** 4.199,00 kr exkl. moms

**Storlek** 3000 ml

**Producent** Bodegas Chacra

**Ursprung** Patagonien, Argentina

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 4,9 g/l

**Restsocker** 2,1 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Härligt koncentrerad, tropisk och lätt floral doft med inslag av citrusfrukter, vita blommor och en finstämd mineralitet. Doften återkommer i smaken som är frisk och krämig men välbalanserad och som avslutas med en lång eftersmak med en finstämd flintig mineralitet.

**Tillverkning** 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, varav 14% var nya fat.

**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 Sesanta 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.