

Naam van de wijn: Corralillo Chardonnay

Producent: Matetic Vineyards

Herkomstbenaming: San Antonio Valley

Druivensoort(en): Chardonnay

Regio – Terroir – Wijnbedrijf: de familie Matetic [maa-tee-tietsj] verhuisde in 1892 Kroatië voor Chili vanwege alle narigheid op de Balkan. Zo nu blijkt was dat een zegening voor de wijnwereld. Na meerdere fruit- en veeteeltbedrijven te hebben opgezet, besloot de inmiddels 4^e Chileense generatie ook in de wijnbouw hun passie en enthousiasme te manifesteren. In 1999 zag Viña Matetic het levenslicht. Jorge en Cristian Matetic trokken diverse wijnbouwspecialisten aan om als team in de koele San Antonio en Casablanca Valleien uit overtuiging, op biologisch dynamische manier wijnen te maken. Kort gezegd is dit de meest pure en mens- en natuurvriendelijke vorm van wijnbouw. Door de nabijheid van de oceaan, genieten de valleien van een gematigd microklimaat met een verschil tussen dag- en nachttemperaturen van circa 20 graden gedurende het groeiseizoen. Lichte briesen zorgen voor verkoeling en een goede luchtcirculatie, waardoor fruit optimaal kan rijpen en vochtigheid nauwelijks schimmels en ziektes brengt. Op de arme bodem van graniet en verweerd graniet, rode klei en donkere aarde als top laag, gedijen de aangeplante druivenrassen bijzonder goed. De beperkte neerslag (zo'n 485 mm per jaar) valt voornamelijk in de wintertijd. Prachtige Chileense wijnen met een knipoog naar de verfijnde producenten in Europa.



Vinificatie (wijnbereiding): Alle druiven komen van eigen wijngaarden in de Valle del Rosario (onderdeel van de grotere San Antonio Valley), vernoemd naar de zogeheten rivier die hier stroomt.

De druiven worden zorgvuldig met de hand geoogst. Na traditionele persing, wordt 30% van de druiven vergist op roestvrijstaal voor frisheid en mineraliteit. De overige 70% vergist op Frans eiken voor meer rijkdom en complexiteit. Er wordt in de vaten op kleine schaal battonage toegepast.

(Uitgezakte gistcellen worden weer in contact gebracht met de wijn om deze wat meer volheid mee te geven.) Een klein deel van de wijn ondergaat ook de malolactische vergisting (zo wordt het scherpere appelzuur omgezet in zachter melkzuur) voor meer zachte elegantie in de wijn.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Strogeel van kleur met gouden zweempje. Strak frisse neus, licht mineraal, met aroma's van rijp exotisch fruit als papaya, ananas, aangevuld met zwoele nuances door de opvoeding op hout (vanille en iets roombabbelaar). In de mond vol maar fris, evenwichtig, complex en rijk. Lange, elegante en frisse finale. Serveren: 12-14°C.

Bewaren: door zijn frisheid, mineraliteit en opvoeding op hout tot 3 a 4 jaren na de oogst houdbaar.

Culinair advies: Ideale begeleider van stevige zeevis geserveerd met een rijke saus. Eveneens aanbevolen bij witvlees, hartige vegetarische taarten met noten, schaaldieren (zeekreeft) en natuurlijk bij rijpe, smaakrijke, romige (rauwmelkse) witschimmel kazen. (Zoals Chource of Brie de Meaux.)

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: hoge beoordelingen door Wine Spectator 88 punten, Robert Parker 90 p. en Wine Enthousiast 91 p.

Smaaktype: Medium/vol body, aromatisch met houtrijping - Glasadvies: Riedel Montrachet