



BOUCHON PAIS VIEJO

Producent: Bouchon Family

Årgång: 2022

Land: Chile

Region: Maule Valley

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 302401

Pris: **141 KR**

Pais Viejo – Nyhet i fasta sortimentet på Systembolaget den första september!

Ett vin som verkligen visar druvan pais sanna toner med en frisk och bärig, nästintill juicig frukt tillsammans med örter, mineraler och polerade greppiga tanniner. I avslutet domineras upplevelsen av främst av mogna röda körsbär och mineraler.



OM PRODUCENTEN:

Allt börjar i slutet av 1800-talet, när en äventyrslysten Emile Bouchon reser från sitt hem bland små vingårdar i Saint Emilion i Bordeaux till Chile för ett jobb som vinmakare. Idag, 130 år och fyra generationer senare är det barnbarnet Julio Bouchon S, tillsammans med sina barn som fortsätter vinmakartraditionerna. Julio, som studerat enologi i både Chile och Bordeaux, förälskade sig i Maules granitrika jordar och 1977 köpte han egendomen Mingre State, med gamla rankor och ett vineri från tidigt 1900-tal, belägen i Maule valleys inland.

Bouchons tre vingårdar: Mingre, Santa Rosa och Batuco, är belägna nedanför de branta bergen längs Chilean Coast Range, på alluviala jordar som anses vara bland landets äldsta. Blandningen av granit, sand och lera ger vinerna en bra struktur och längd, samtidigt som klimatet med heta somrar och drastiska temperaturskillnader mellan dag och natt skapar förutsättningar för koncentration i vinet. Resultatet bli anmärkningsvärda viner tydliga för sin terroir som också behåller karaktärerna från varje druvsort. Bouchon tar tillvara på sitt chilenska och franska arv genom att odla inhemska druvor som País, Semillon, Carmenere, Carignan och Cinsault såväl som mer kända Bordeauxtypiska druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah.

DRUVOR:

Pais

JORDMÅN:

Jordmånen består av uråldrig granit och sandavlagringar från bergen och är rik på kvarts och andra mineraler.

TILLVERKNING:

Druvorna skördades under den tredje veckan i mars för hand i små lådor. Klasarna avstjälkas och musten jäser i gamla cementtankar med hjälp av lokal jäst. Jäsningen pågår i 14 dagar. Efter jäsning så vilar vinet på rostfria stältankar.

PASSAR TILL:

Med sin eleganta och fräscha frukt så passar Pais Viejo alldeles utmärkt till lättare rätter av fågel med tydlig fräschör.

DRYCKESFÖNSTER:

Dricks bäst idag och de närmsta tre åren