

Alka Carmenère

Carmenère i absoluta toppklass!

OM PRODUCENTEN

François Lurton är fjärde generationen vinodlare i en familj med rötterna i Bordeaux. Hans far, André Lurton, var en av de drivande krafterna bakom skapandet av appellationen Pessac-Leognan i Graves, Bordeaux. Förutom vingårdarna i Frankrike, har François även egendomar i Spanien, Chile och Argentina. Faktum är att innan han anslöt sig till sin fars företag så reste han och hans bror Jacques runt i Sydamerika som s.k. flying winemakers. Under dessa resor fick han upp ögonen för både Chile och Argentinas enorma potential och valde att etablera sig i båda länderna.

Efter att François Lurton gjort vin i Chile sedan 1992, ville han etablera ett eget vinhus. Det tog honom åtta år innan han hittade den perfekta platsen i Valle de Lolol, Colchagua i Valle Central. Här skyddas vinrankorna av bergskedjan Anderna och Stilla Havet bidrar med svalkande vindar. År 2000 planterades de första vinrankorna och idag består egendomen av 28 hektar.

Här odlas bland annat Carmenere, druvan som ligger till grund för gårdens väl-renommerade toppvin Alka. Här framställs andra fina viner under både etiketten Clo de Lolol och Humo Blanco – den vita dimman som så signifikativt infinner sig varje morgon i denna dal. Detta är en av en handfull vingårdar i hela Chile som är biodynamiskt certifierade med Demeter.

VINIFIERING

Druvorna skördas för hand tidigt på morgonen. Vid vineriet sorteras de och stjälkarna plockas bort och sedan sorteras de igen för att endast ta med de allra bästa druvorna. Musten macererar under 20 dagar och vinet börjar sedan spontanjäsa på nya ekfat. Under jäsningsen rullar man faten fem gånger om dagen för att på ett varsamt sätt maximera smakerna och integrera vinet så det också får en så mjuk ekfatskaraktär som möjligt. Vinet genomgår malolaktisk jäsning och därefter vilar vinet på jästfällningen i tre månader följt av ytterligare minst 18 månader på nya franska ekfat som rymmer 600 liter. Vinet är både ekologiskt och biodynamiskt.

KARAKTÄR

Fruktigt, kryddigt doft med inslag av fat och mörka bär. Välbalanserat, fylligt och smakrikt vin med inslag av kaffe och choklad, svartpeppar och kanel, mörka bär som svarta vinbär, björnbär, plommon och körsbär. Redo att drickas redan nu, eller lagras i 5-10 år.

SMAKER SOM MATCHAR

Rött kött med fettkappa, fet sås och krämig gratäng på potatis eller rotfrukter.



Alka Carmenère

Artnr: 5385001

Druvor:
Carmenère 100%

Chile, Valle Central,
50% Lolol Valley
50% Apalta.
Colchagua Valley

Alkoholhalt: 15 %

Vegansk
Ekologisk
Demeter/Biodynamisk

François Lurton,
Hacienda Araucano