



Khipu Cabernet Sauvignon DO Chile

Volle, diepe granaatrode kleur met frambooskleurige rand. In de neus aroma's van rood fruit, zoete kruiden en een hint van munt. Goed gebalanceerde smaak met een fluwelen textuur.

Artikelnummer:	08537280
Land:	Chili
Oogstjaar:	2025
Appellatie:	DO Chile
Serveer Temperatuur:	16 - 18
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Sauvignon
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Khipu
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	6 flessen per doos

Khipu is een mooie Chileense range van wijnen met de variëteiten Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay en Sauvignon Blanc. Khipu staat voor het communicatiesysteem ontwikkeld door de Inca's, bestaande uit een serie van geknoopte koorden. De Chasquis of boodschappers reisden op deze manier met een Khipu door de Central Valley van Chili, het herkomstgebied van deze wijnen.

De Cabernet Sauvignon is grotendeels afkomstig uit geselecteerde wijngaarden in de Central Valley. De Maipo en Rapel valleien geven de zachte ronde tannines met rijp, kruidig fruit. De Curico en Maule valleien brengen wat frisse zuren, felrode bessen en levendige kleuren. Alle wijngaarden staan onder strenge controle om maximale kwaliteit van het fruit te waarborgen.

Na de handmatige selectie worden de trossen voorzichtig ontleend. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 7 tot 10 dagen. Tijdens de fermentatie wordt het gistende sap drie keer per dag over de 'hoed' gepompt. Hierna wordt het sap naar andere roestvrijstalen tanks overgebracht en volgt de malolactische fermentatie. De wijn rijpt daarna nog 6 maanden in de tanks.

Volle, diepe granaatrode kleur met frambooskleurige rand. In de neus aroma's van rood fruit, zoete kruiden en een hint van munt. Goed gebalanceerde smaak met een fluwelen textuur.

Mooi in combinatie met rood vlees, lam, gegrilde kip en pasta met sauzen.