

Khipu Merlot

Donkere violet kleur met roodachtige tinten. Aangename, complexe neus met rijpe zwarte kersen, pruimen en aardse nuances. Mondvullend, soepel met rijpe, zoete fruitsmaken van pruimen en krenten. Royale, lange afdronk.

Artikelnummer:	08533300
Land:	Chili
Oogstjaar:	2025
Appellatie:	DO Chile
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Merlot
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Khipu
Flesafsluiting:	Schroefdop
Omdoos:	6 flessen per doos

Khipu is een 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.

Deze Merlot is grotendeels afkomstig uit geselecteerde wijngaarden in de Rapel Valley, die bekend staat om zijn vermogen om zachte, zoete rode wijnen te produceren. Er zijn ook wat druiven toegevoegd uit de Curico, Maule en Aconcagua valleien om een extra dimensie toe te voegen aan de uiteindelijke wijn.

De druiven worden handmatig geselecteerd en per tros voorzichtig ontsteeld. Fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks gedurende 7 tot 10 dagen. Tijdens de fermentatie wordt het sap 3 keer per dag over de hoed gepompt. Daarna wordt de wijn overgebracht naar een andere roestvrijstalen tank waar de natuurlijke malolactische gisting plaatsvindt. Een gedeelte van de wijn rijpt met gebruikmaking van Franse eikenhouten staven. Het grootste deel rijpt 4 maanden in roestvrijstalen tanks.

Donkere violet kleur met roodachtige tinten. Aangename, complexe neus met rijpe zwarte kersen, pruimen en aardse nuances. Mondvullend, soepel met rijpe, zoete fruitsmaken van pruimen en krenten. Royale, lange afdronk.

Mooi in combinatie met wit vlees, gegrilde vis, stoofschotels of pasta.