



# Rey de los Andes, Cabernet Sauvignon

## Reserva, Chile



Vingården lægger stor vægt på økologisk balance. Derfor kan man se f.eks. gæs i vinmarkerne...

Herover: Guillermo Sánchez, vinmager. En af husets nye kældre.

“Vi ønsker ikke at miste frugten i så meget som én af vore vine”, sagde Constanza Vicent, direktør, da hun præsenterede sine nye Rey de los Andes vine:

“Det er vine, der viser, hvad Chile kan bedre end de fleste andre”.

“Kongen af Andes” er kondoren, som hersker i Andes bjergene. Fuglen er med sit skaldede hovede og et vingefang på 3 meter den største i den vestlige verden. Fuglen er trods størrelsen hurtig -og kan i jagten på føde flyve 250 km daglig.

*“Rey de los Andes”  
hylder kondoren,  
fuglenes konge*

Rey de los Andes er et ungt hus (1993), som har været pionér i det ofte gammeldage Chile. Huset var pionér for semi-organisk drift (1998), for fuld organisk drift (1999), for CO<sub>2</sub>-neutral drift og for skruelåg, som i dag pryder langt de fleste vine. Godt halvdelen af husets 700 hektar drives i dag økologisk, mens resten er “sustainable”, dvs. semi-organisk drift.

*“Ingen familietræer,  
ingen støvede flasker  
-bare kvalitetsvin”*

Vingården ligger på Santa Elisa i Chimbarongo ved Colchagua, et smukt restaureret herresæde fra 1800-tallet. Bagved ligger den store hypermoderne kælder, som er udvidet i flere omgange.

Den begavede unge vinmager Guillermo Sánchez har lange rækker af rustfrie ståltanke -som bevarer vinen frugt bedst -men også 4000 egefade til rødvinene... Vinene lagrer sur lie for at bevare frugten bedst muligt. Huset laver en lang række vine med flere forskellige mærker, som gennem årene har fået ros af kendere som Parker, Duijker, Decanter og Tanzer.

• **Cabernet Sauvignon “Reserva”:** Meget dyb, intens af rig; indbydende duft af modne bær; kraftig, men elegant, afrundet og lang -en flot vin, som kun bliver bedre med nogle minutter i glasset. Vinen kommer fra dyb lerjord, mest i Colchagua og høstes sidst i april. En del af vinen lagres i små egefade.

• **Gastronomisk:** Perfekt til grillet kød, burgers, krydrede retter, tapas mv. Vinen kan med fordel gemmes et år eller to. Servér ved ca. 16°.



5 glas/Politiken, 4,5 Stjerner i Berlingske: "Fin stramhed og eks-traktion. Grøn peber, karamel og solbærblade i både duft og smag (om 2010).  
\*\*\*\*/Jyll.Posten om 2009.  
"Burde koste 96,-"/DeBedsteVine