



Reserva Chardonnay 2024 - Bodega del Fin del Mundo



Vol wit



75 cl



Argentinië



Patagonia



Chardonnay



12 maanden in eikenhouten vaten



2024



Aperitief, Gegrilde vis, Romige kazen, Vis in saus

De wijn

Strogele kleur met gouden nuances. Aroma's van rijpe perzik, meloen en citrus, verweven met tonen van vanille en toast. In de mond rond en vol, met een goede zuurbalans en een lange, elegante finale.

Deze Reserva Chardonnay wordt deels gerijpt op Franse eikenhouten vaten waardoor de fraîcheur van de druif mooi versmelt met het romige en de vanille van het hout. Het Patagonische terroir zorgt voor balans tussen volheid en elegantie.

Het wijnhuis

Bodega del Fin del Mundo in Patagonië, Argentinië is omgeven door een barre woestijn. In deze Patagonische woestijn is er met visie, lef en kapitaal een wijndomein opgericht waar met grote verscheidenheid aan druivensoorten zowel witte als rode wijnen van topkwaliteit worden gemaakt.

De wijngaarden worden geïrrigeerd met water afkomstig van de Neuquén rivier. Deze rivier bestaat voornamelijk uit smeltwater afkomstig van het Andes gebergte. De arme bodems, het grote temperatuurverschil tussen dag en nacht, de technologie en het métier van de wijnmaker staan garant voor wijnen die even spectaculair zijn als de omgeving vanwaar ze komen!

De oogst vindt plaats in de maanden februari tot april. Intense zon aan de bijna immer heldere hemel zorgt voor de perfecte afrijping van de druiven. Lage vochtigheid en schaarse regenval houden de wijngaard buitengewoon gezond. Druiven met een zeer goede balans die kleur, aciditeit, aroma en structuur aan de wijnen geven. Wijnen met een persoonlijkheid en consistente stijl. Manuele oogst. Single vineyard wijnen. Kortom klassewijnen die het resultaat zijn van inzicht en hard werk!