

Amancaya, Malbec & Cabernet Sauvignon, Bodegas Caro



Deze wijn is de perfecte uitdrukking van de samensmelting van twee culturen, twee wijnbouwersfamilies, Catena en Rothschild, en twee edele druivensoorten tot een uniek geheel. Hij biedt een harmonieus evenwicht tussen de Argentijnse en Bordeaux-stijl. De wijn rijpt in eikenhouten vaten om de aroma's te behouden, waardoor het hout goed kan integreren en versmelt met het fruit. Amancaya ontleent zijn naam aan een bloem die op grote hoogte in de Andes voorkomt.

Oorsprong: Deze wijn, aangeplant op een hoogte tussen 800 en 1500 meter, aan de voet van de Andes, ontleent zijn kracht aan de alluviale bodems van Luján de Cuyo en de Uco Valley. Het woestijnklimaat, gekenmerkt door extreme temperatuurschommelingen en intense zonneschijn, vertraagt de rijping van de druiven en concentreert hun aroma's. De koele nachten zorgen voor een levendige zuurgraad, terwijl de steenachtige en kleiachtige bodems structuur en mineraliteit geven, kenmerken van de grote terroirs van Mendoza.

Druiven: 70 % malbec, 30% cabernet sauvignon

Vinificatie: Na de handmatige oogst volgt een strenge selectie op de sorteertafel, voordat de druiven worden ontsleed. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks, waarbij het wijnmost regelmatig wordt overgepompt voor een zachte extractie van de tannines. Na de malolactische gisting rijpt 50% van de wijn 12 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan een derde nieuw), terwijl de andere helft in cementen tanks rust, waardoor de fruitige frisheid en het evenwichtige profiel behouden blijven. Een bicontinentale knowhow voor een krachtige en elegante wijn.

Degustatie: Deze wijn heeft een dieprode kleur met robijnrode reflecties en verleidt met een complexe neus waarin aroma's van rijp rood fruit (cassis, framboos, kers), bloemige tonen van viooltjes en kruidige accenten van zwarte peper, kruidnagel en gebrande koffie samenkomen. In de mond is de aanzet sappig en genereus, gedragen door zijdezachte tannines en een mooie minerale frisheid. De lange en smakelijke afdronk onthult nuances van zoethout, tijm en een vleugje cacao, kenmerkend voor een evenwichtige rijping tussen hout en cement.

Bewaarpotentieel: 3-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze veelzijdige wijn past uitstekend bij rijke en smaakvolle gerechten: een met kruiden gebakken stuk rundvlees, een gelakte eendenborst of gerijpte kazen zoals oude cheddar of comté. Door zijn fruitige en kruidige balans is hij ook de ideale begeleider van pittige Zuid-Amerikaanse gerechten, zoals een Argentijnse asado of empanadas.

- Onglet (biefstuk) met sjalotten
- Lamsstoofpot
- Gebraden parelhoen, geflambeerd met Armagnac
- ...