



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

VINE FRA H.J. HANSEN

- VIN MED SJÆL -

VINOPLLEVELSER

Arboleda Chardonnay

Arboleda Wines

Arboleda er kan bedst betegnes som Errazuriz' prestigeprojekt.

Huset er et "boutique-winery", som på godt dansk betyder et lille vineri. For det meste synonymt med høj kvalitet, hvilket de høje points, Arboleda allerede har opnået, illustrerer ganske godt. Ikke mindst flotte points fra den ellers Chilefjendtlige Robert Parker.

Arboleda er håndlavede enkeltmarksvine fra de bedste placeringer i den estimerede Aconcaguadal, hvorfra Errazuriz' iconwines som La Cumbre og Founders Reserve også kommer.

Den stil, man søger med Arboleda, er distingverede vine med stor detaljerighed og karakter, - lidt nærmere den gamle verden, end Chile generelt er kendt for og også lidt nærmere den gamle verden end Errazuriz-vinene selv, der ellers allerede er kendte for ikke at være i den sædvanlige chilenske marmeladestil.

Arboleda, der blev grundlagt så sent som i 1999, er en del af en drøm, som Eduardo Chadwick og Robert Mondavi delte i deres fælles bestræbelser på at lave chilensk vin i verdensklasse - i dag materialiseret i Seña. Og Mondavi har om nogen selv været udfordringen igennem, da han i de tidlige 1970'ere kæmpede for anerkendelse til Californien.

Selve navnet Arboleda er spansk og betyder "at dyrke træer", hvilket skal ses som en hyldest til de oprindelige chilenske træer, som vokser på husets vinmarker

Druerne til husets Chardonnay kommer fra Casablanca Valley. Med en beliggenhed kun 30 kilometer fra Atlanterhavet nyder vinmarkerne godt af den kølige brise, der modererer temperaturen og derved forlænger modningen i vinmarkerne, hvormed druerne tilføres flere og mere komplekse nuancer. Og det er netop det, der gør regionen så velegnet til dyrkning af Chardonnay.

Vinmarken, der blev tilplantet med flere forskellige kloner i 1997, har en undergrund, der hovedsagligt består af sand og ler.

LAND:

Chile

Arboleda

OMRÅDE:

Casablanca Valley,

DYRKNINGSMETODE:

Traditionel

VINIFIKATION:

Traditionel med lagring Sur Lie i 10 måneder på 30% nye egetræsfade.

DRUESAMMENSÆTNING:

Chardonnay 100 %

LAGRINGSPOTENTIALE:

1 - 4 år

SERVERINGSFORSLAG:

 Fisk - fede

 Fjerkræ

SMAGEKOMMENTAR:

Duften har tydelige toner af tropiske frugter som ananas og mango, tilsat lette nuancer af vanille og egetræ. Smagen er robust og fyldig, men stadig med et vist modspil af den fine syre, der giver en forfriskende afslutning.

VINEDOS PROPIOS

Arboleda
CHARDONNAY

DO VALLE DE CASABLANCA

H.J.HANSEN VIN A/S

Vestergade 97-101, 5100 Odense C

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjansen.dk

Østbanegade 3 2100 København Ø

tlf. 35424311

fax 35426010

email: vin@hjansen.dk

VINSPECIALISTEN

Anviser nærmeste forhandler

tlf. 63128200

fax 63128249

email: vin@hjansen.dk

www.hjansen-vin.dk