

Naam van de wijn: Casarena - Chardonnay 505

Producent: Casarena

Regio: Mendoza, Argentinië

Druivenras(sen): chardonnay.

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, fruitig en elegant.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: aperitief, terras, risotto met zalm, zeebaars, salades, licht gerijpte geitenkaasjes en Aziatische gerechten zoals sushi en sashimi.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.



Wijnbedrijf: Op twintig minuten rijden van Mendoza-stad vind je wijnhuis Casarena in de wijnstreek Luján de Cuyo. Het is gevestigd in een oude wijnmakerij uit 1937, die volledig gerestaureerd is. De eigenaren van Casarena willen namelijk de rijke geschiedenis en tradities van deze streek in ere houden. Dat doen ze niet alleen met het wijnhuis, maar ook met de oude wijnstokken die hier nog te vinden zijn. Mendoza is hét Argentijnse wijngedebied met de meest bekroonde wijnen en daar draagt Casarena graag een steentje aan bij. Casarena volgt een ander pad dan de meeste wijnhuizen. In plaats van op zoek te gaan naar onontdekte terroirs op nieuwe locaties, zoals de Uco-vallei, blijft het wijnhuis in thuisregio Luján de Cuyo, een plek met een rijke geschiedenis en unieke microterroirs. De wijnmaker, Leandro Azin, maakt uitzonderlijke kwaliteitswijnen die de typiciteit van het gebied weten te vangen. Casarena beschikt over in totaal bijna 300 hectare aan wijngaarden. Ze hebben één wijngaard, Jamilla's Vineyard, in Pedriel en drie wijngaarden in Agrela: Naoki's Vineyard, Lauren's Vineyard en Owen's Vineyard. Elke wijngaard beschikt over unieke eigenschappen als het gaat om microklimaat, bodemsoort en leeftijd. Owen's Vineyard wordt ook wel 'the survivor' genoemd, omdat de wijnstokken van deze wijngaard dateren uit 1930.

Regio: De wijngaarden van Argentinië spreken misschien minder tot de verbeelding dan de wijngaarden van Frankrijk. Een van de bekendste subregio's binnen Mendoza is Luján de Cuyo, dat weer onder te verdelen is in verschillende zones, waaronder Pedriel en Agrelo. Luján de Cuyo ligt aan de voet van het Andesgebergte, wat een enorm effect op het terroir heeft. Het hete, droge klimaat wordt getemperd door de hoge ligging van de wijngaarden. De wijngaarden van Casarena liggen op zo'n 1000 meter boven zeeniveau. Het warme klimaat zorgt voor rijpe druiven, die veel suikers hebben en dus wijnen opleveren met een hoog alcoholpercentage. De hoge ligging zorgt er echter weer voor dat de zuren behouden blijven. Het verschil tussen dag- en nachttemperatuur is aanzienlijk en dat is precies waar bijvoorbeeld malbec zo goed bij gedijt.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden de druiven direct pneumatisch geperst en laat men het sap ongeveer 12 uur gekoeld rusten, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Vervolgens laat men het sap 3 weken lang temperatuurgecontroleerd (15°C) de alcoholische fermentatie met natuurlijke (druifeigen) gisten ondergaan in roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om kort te rijpen op de fijne 'lie'. Na ongeveer 4 maanden wordt de wijn geassembleerd, eventueel zeer licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rijpe perzik en tropisch fruit. In het smaakpalet tonen van citroen, peer en geel steenfruit, die gepaard gaan met een sappige afdronk met frisse zuren.