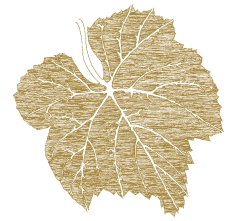


Chardonnay Bodegas Estación



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A
DK-9000 AALBORG
TLF. 9811 4243
CVR-NR. 32827063

Området

Estación Chardonnay fra Bodegas Estampa er produceret på druer fra Curicó Valley, en dal i den overordnede DO Central Valley. Curico ligger i umiddelbar nærhed af Andesbjergene. Her er klimaet køligere, hvilket sikrer fin sprødhed og frugt til den færdige vin. Curico Valley er kendetegnet ved en meget stor variation – siden midten af 1800-tallet har man dyrket over 30 forskellige druesorter her. Det var dog først med tilstrømningen af udenlandske investeringer fra midten af 1970'erne at Curico fik sit gennembrud som hjemsted for kvalitetsvine.

Producenten

Estación er et helt specielt projekt i chilensk vinhistorie. Vingården ligger i Colchagua Valley og ejes af Vina Estampa.

Chefønologen Ricardo Beattig er allerede berømt i Chile. Det var ham, som bragte vinene fra Errazuriz frem til international berømmelse. Han følte dog, at stedet savnede ambitioner og skiftede derfor til Vina Estampa hvor han blev chefønolog.

Ricardo har altid drømt om at lave en speciel vintype, og til det formål etablerede man Bodega Estación.

Vinene fra Estación har lynhurtigt vundet enorm international berømmelse. Det er formentlig første gang, man har set dette kvalitetsniveau i den attraktive priskategori, som vinene fra Estación ligger i.

I 2009 sker der noget banebrydende for Estación. Ricardo indleder nemlig et samarbejde med Attilio Pagli, der er anerkendt som en af verdens dygtigste ønologer og har lavet mange store klassiske vine. Blandt andet fik han de berømte 100 point med vinen Valdicava fra Brunello di Montalcino i årgang 2001.

Sammen har de en fælles ambition om at bringe kvalitetsniveauet på vinene fra Estación yderligere frem.

Det virker uforståeligt, at to så store personligheder arbejder med et sådant fokus på kvalitet, når man tager vinenes beskedne prisniveau i betragtning - men ikke desto mindre er det her tilfældet.

Der er ingen tvivl om, at vinene fra Estación vil blive nogle af de mest betydningsfulde fra Chile i de kommende år.

Vinen

Alle druerne er håndhøstede i midten af april, og efter presning koldgærer mosten på sit eget bundfald. Det sikrer en intens og frugtrig vin. Chardonnaydruen er justeret med ca.

15 % Sauvignon Blanc. Det bidrager med en forfinet undertone af hyldeblomst.

Estación Chardonnay byder på fine noter af tropisk frugt, så som ananas, med noter af grønne æbler. Vinen har en forfriskende syre som gør den anvendelig til såvel fisk og skaldyr som lyst kød.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens vinpushere