

Dryckestipset: Chaski Petit Verdot

”

✘ Anmäl dig helt gratis till Dryckestipset. Maila info@livetsgoda.se och rubricera *Dryckestipset*.

✘ **2011 Chaski Petit Verdot** Låt oss igen fastslå att producenten Perez Cruz med vinmakaren Germán Lyon i chefsposition bakom vingårdar och fat, är helt klart något att hålla ögonen på och följa. Huset har en fräschör och ren struktur i sina viner och det känns att här finns en hög ambition och, bra förutsättningar för att skapa ett bestående intryck i genren ”Chile med kvalitet”. 2011 Chaski i sin tur är ett vin bestående av 91 procent petit verdot och resterande del carmenere. Inte helt vanligt för att vara Chile och något som på pappret kan skapa vissa tveksamheter. Men igen, huset har kontroll och man vet vad man har i vingårdarna och hur man på bästa sätt hanterat allt från vingård hela vägen in i butelj. Inledande doft bjuder på mint och örter i välansad lugg tillsammans med en koncentrerad mörk ton av frukt och fat. Vinet har en mjuk kraft i smak och det finns ett snyggt, balanserat spel mellan mörka, dovt söta bär, viol, lakrits, blyerts, cassis som trivs som fisken i de franska faten - där allt får vila i 16 månader innan buteljering - som ger frukten en finlemmad vaniljhint. En blommig stjälkighet i strukturen liksom försiktigt mineraliskt påpekande ger en trivsamt stringens i avslut. Visst kan du lagra Chaski Petit Verdot 2011 några år för att få en sista finputsning, men det finns egentligen ingen direkt orsak till att du ska göra då det redan nu bjuder till så pass. Perez Cruz och vinmakare Germán Lyon är här för att stanna, allt medan de med förhoppningsvis lyckliga ögon ser på hur vi med glädje konsumerar deras buteljer.

90-91 poäng / Livets Goda Chaski Petit Verdot 2011 Nr 70054, (75 cl), 179 kr Maipo, Chile”