



Kalfu Kuda Pinot Noir 2017

VINÄ VENTISQUERO, MAIPO VALLEY, CHILE



Rypälelajikkeet	Pinot Noir
Alkoholi	13,5 %
Kuvaus	Vedet kielelle herauttava, monikäyttöinen ja tyylikäs chileläinen punaviini.
Luonnehdinta	Viini on erittäin raikas ja tasapainoinen. Hyvä hedelmäisyys ja pehmeät tanniinit tekevät viinistä varsin monikäyttöisen. Aromeissa löytyy tummia kirsikoita, vadelmaa ja hentoa metsäisyyttä.
Ruokasuositus	Viini sopii erityisen hyvin runsaille kalaruoille ja vaalealle lihalle. Kokeile myös punajuuriruokien kanssa. Muista viilentää viini noin 15-asteiseksi. Sopii hyvin myös sellaisenaan nautiskeluun.
Viinialue	Leyda Valley
Lehdistö	Helsingin Sanomat 5.9.2019: " Tyylikkään aromikas viini. " Iltalehti, Arto Koskelo: " Vedet kielelle herauttava. " Glorian Ruoka & Viini, 9/2018: Parhaat päältä-palstan viinisuosituksena linturiistalle, myös uunikanalle ja possun ulkofileelle. 90 points, Descorchados Chile
Laatikkokokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Viintarhat ovat lähes Tyynen meren rannikolla ja kasvukausi on pitkä. Viileähkön ilmaston ansiosta kasvukausi on pitkä ja viini on aromikas ja raikas. Rypäleet on poimittu käsin ja alkoholikäyminen tehtiin lämpökontrolloiduissa tankeissa. Viini on kypsynyt 12kk ranskalaisessa tammessa joista 10 % uusia, 20 % toisen kierroksen ja 70 % kolmannella tai neljännellä kierroksella olevia tynnyreitä. Kalfu tarkoittaa sinistä Mapudungun aboriginaalien kielellä.

Vinā Ventisquero

MAIPO VALLEY, CHILE

[Vinā Ventisqueron](#) viinitalo sijaitsee Maipon laaksossa jonne sen perusti Don Gonzalo Vial vuonna 2000. Ensimmäiset tarhat istutettiin kuitenkin jo vuonna 1996 ja ensimmäinen sato kerättiin 2001. Ventisqueroilla on tällä hetkellä tarhoja viidessä eri laaksossa: Maipo, Lolol, Casablanca, Colchagua ja Leyda. Viimeisin projekti, jonka Ventisquero aloitti uranuurtajana, sijaitsee Atacaman-aavikolla. Ventisquero on täysin perheomisteinen yritys ja sen koko tuotanto tulee omilta tarhoilta (1500ha).

Viinivastuussa on alusta pitäen ollut mukana talon pitkäaikainen pääviinintekijä Felipe Tosso. Felipen oli aikanaan tarkoitus päätyä matematiikan pariin mutta lapsuudessa vietetyt vuodet Utahissa saivat miehen kiintymään maalaismaisemaan, joten mies lähti lukemaan maataloustiedettä. Felipeä kiehtoi viininvalmistuksessa sen taiteellinen puoli ja fakta siitä että viininvalmistus on yhdistelmä tiedettä ja taidetta. Valmistumisensa jälkeen Felipe työskenteli Concha y Torolla, josta hän siirtyi pienemmän Ventisquero projektin pariin. Vuonna 2003 projektiin otettiin mukaan konsultoivaksi viinintekijäksi John Duval, mies joka vastasi Penfoldsin 90-luvun noususta maailman maineeseen ja Grangen legendaarisimmista vuosikerroista. Pangea on miesten yhteinen projekti, jossa Carmenere ja Syrah jakavat lähes tasaveroisesti koostumuksen. Rypäleet tähän viinin kerätään Colchaguan arvostetusta Apalta-laaksosta. Tyylillisesti Vina Ventisqueron viinit ovat elegantteja, moniulotteisia ja rehellisiä. Talon tyyli kunnioittaa tarhalla tehtyä työtä ja pyrkii tuomaan kasvupaikan terroirin esiin viineissään. Reserva-viinit tuotetaan tietyn laakson rypäleistä, Grey-sarjan viinit ovat taasen yksittäisten tarhojen rypäleistä valmistettu ja viinit kuten Pangea ovat valikoitujen palstojen rypäleistä tehty.

Ventisquero on sertifioitu kestävän kehityksen viinitila, jonka praktiikat kuitenkin seuraavat voimakkaasti luonnonmukaista viininvalmistusta. 80 % kaikesta kellareissa tuotetusta kierrätettävästä materiaalista menee hyötykäyttöön. Viininvalmistus prosessin aikana käytetty vesi puhdistetaan ja hyötykäytetään viinitarhojen kasteluun. Yritys on myös sitoutunut hiilijalanjäljen minimointiin maailmanlaajuisten kuljetusten yhteydessä yhteistyössä brittiläisen Climacare organisaation kanssa.