Bodega Del Fin del Mundo
Pinot Noir Reserva

Patagonië | ARGENTINIË



WIJNDOMEIN
Bodega Del Fin del Mundo

DRUIVENSOORT
Pinot Noir

WIJNBOUW
Duurzaam

GASTRONOMIE
Eend I Gevogelte I Gegrilde zalm hoisin

Beschrijving

Reserva Pinot Noir van Bodega del Fin del Mundo wordt gemaakt van 100% Pinot Noir, afkomstig van geselecteerde percelen in San Patricio del Chañar, in de Argentijnse provincie Neuquén. Het droge, continentale klimaat van Noord-Patagonië wordt gekenmerkt door intense zonnestraling, constante wind en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Deze omstandigheden bevorderen een optimale rijping van de druiven met behoud van hun natuurlijke frisheid en aromatische finesse.
De wijn ondergaat een traditionele maceratie van ongeveer tien dagen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. De Reserva-reeks wordt gekenmerkt door een houtlagering van twaalf maanden, waarbij voor de Pinot Noir een belangrijk gedeelte van de wijn op Franse eikenhouten vaten rijpt.
In het glas toont de wijn een heldere robijnrode kleur. De neus is expressief, met aroma's van rode kers, framboos en aardbei, aangevuld met subtiele toetsen van vanille, specerijen en rook. In de mond is de wijn sappig en elegant, met levendige zuren, zijdezachte tannines en een mooie aromatische lengte. De subtiele houtinvloed zorgt voor extra structuur en complexiteit zonder het delicate karakter van de Pinot Noir te overheersen. Uitstekend bij eendenborst, gevogelte, kalfsvlees, gegrilde zalm en gerechten met boschampignons.

Domein

Bodega del Fin del Mundo is een pionier van de moderne wijnbouw in Noord-Patagonië. Het project werd geïnitieerd door de familie Viola, die na uitgebreid onderzoek naar bodems, klimaat en irrigatiemogelijkheden in 1999 de eerste wijngaarden aanplantte. In 2002 volgde de eerste oogst en in 2003 werd de wijnkelder officieel geopend. Vandaag maakt het wijnhuis deel uit van Eurnekian Family Wine Estates.
Het domein speelde een bepalende rol in de ontwikkeling van San Patricio del Chañar als wijnregio. Wat oorspronkelijk een uitgestrekt woestijnlandschap was, werd dankzij irrigatie met water uit de Río Neuquén omgevormd tot een belangrijk wijnbouwgebied. Het oorspronkelijke project omvatte ongeveer 2.000 hectare wijngaarden, waarvan circa 1.000 hectare bestemd was voor Bodega del Fin del Mundo.
De wijngaarden liggen op zand- en steenrijke bodems, in een uitzonderlijk droog klimaat met slechts 180 mm neerslag per jaar en temperatuurverschillen van meer dan 20 °C tussen dag en nacht. De aanhoudende Patagonische wind en de lage luchtvochtigheid beperken de natuurlijke ziektedruk. Naast Malbec, Cabernet Sauvignon en Merlot neemt Pinot Noir een belangrijke plaats in binnen het assortiment. De filosofie van het wijnhuis bestaat erin moderne vinificatietechnieken te combineren met traditionele wijnbereiding, waarbij de frisheid, zuiverheid en eigenheid van het Patagonische terroir centraal staan.