



Viñedos de Alcohuz 'Grus' 2018



Viñedos de Alcohuz is één van de meest unieke wijnprojecten in Chili, Elqui Valley, ten noorden van Santiago. De wijngaarden bevinden zich letterlijk in de Andes (en niet zoals het merendeel in Chili tegen de bergflanken) op een hoogte van maar liefst 2200 meter. Elke wijn is een reflectie van de Andes met de duidelijke invloed van drie factoren: zon, graniet en hoogte. Topwijnmaker Marcelo Retamal werkt volgens de regels van de biodynamie. Zo weinig mogelijk interventie, zo worden bijvoorbeeld de druiven in individuele granieten kuipen met de voet gekneusd. De wijnen zijn van ongekend niveau en stralen puurheid gecombineerd met grote klasse uit. 'At about 2.200 meters above sea level, where the mountains tickle the skies, vines deliver an almost literal imprint of the extreme conditions in which they grow: The combination of extreme day and night temperatures, highly mineral soils, perpetual sunshine and hardly any rain. Here, in this territorial twilight, is where Viñedos de Alcohuz was born and bred.'

Land: Chile

Streek: Elqui Valley

Samenstelling: 56% Syrah, 21% Garnacha, 14% Petite Syrah & 9% Petit Verdot

 **95 Recensies**

Parker: 94/100

The 2018 Grus is quite different from year to year, and in this cooler vintage, the blend is 51% Syrah, 16% Petit Verdot, 15% Petite Sirah, 10% Garnacha, 5% Malbec and 3% Cariñena. The wines here keep moderate alcohol and very good freshness and acidity. This fermented with 20% to 30% full clusters in stone lagars and matured in a combination of concrete eggs, oak foudres and oak vats for 17 months. This is a lot fresher than 2017; it feels young and undeveloped, with a lot of Syrah character, in line with the 2016, floral and expressive. There is a nice herbal twist that develops with time in the glass. The palate is juicy and velvety, with round tannins and very good balance, long and tasty, hands down the best vintage for Grus since they started in 2014. 25,370 bottles produced. It was bottled in November 2019.

