

ELLA CARMENÈRE

Viña Las Niñas



El terreno de Apalta, «temblor» en dialecto indígena, es un pequeño valle en forma de herradura que está abrigada al Norte, al Este y al Oeste por colinas que culminan a 600 metros.

Las Niñas han domado poco a poco esta tierra para producir uvas de alta calidad que sirven para la elaboración de los mejores vinos tintos de Chile.

Esta cepa emblemática de Chile crece, se desarrolla y madura en los arcillosos suelos del fundo de El Huique.

Productor:	Viña Las Niñas
Origen:	Chile (Apalta - Valle de Colchagua)
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl.
PH:	3.74
Acidez:	2.94
Azúcar residual:	2.79 g/l
Variedades:	Carménère 100%
Vino ecológico:	Sí
Suelo:	Arcilla rica en materia orgánica, de fertilidad media y buen drenaje,
Vendimia:	Nocturna
Fermentación:	Tres semanas.
Crianza:	12 meses, el 50% del vino
Tipo de barrica:	Roble francés de 2º y 3er año
Temperatura de servicio:	14-16°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

MARIDAJE

Ideal para degustarlo junto a carnes magras como o con pescados grasos como el mero. También es la compañía perfecta para platos típicos de la cocina chilena o estofados y tartaletas de verduras.

NOTAS DE CATA

El característico tono rojo violáceo, profundo y brillante se hace presente en estos vinos. Notas a frutas maduras del tipo frutos rojos y negros, aromas a sotobosque y grafito, además de un dulce final y especiado. En boca es un vino equilibrado, de buena estructura y final placenteramente largo.