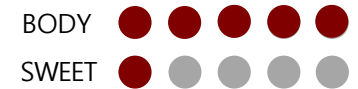


# Las Niñas, Mapuche Cabernet Sauvignon Syrah

라스 니냐스, 마푸체 까베르네쇼비농 시라



생산자	VDNM
품종	까베르네 쇼비농 (Cabernet Sauvignon) 90%, 시라(Syrah) 10%
등급	DO Colchagua
생산지	콜차구아 벨리(Colchagua Valley), 칠레



➤ 시원한 야간온도를 이용하기 위해 주로 밤에 수확한다. 포도는 차가운 상태로 밧(vat)에 넣고, 섭씨 8도 온도에서 7일동안 침용과정을 거친다. 이후 섭씨 26~28도의 온도에서 7~10일 동안 발효가 진행된다. 발효가 되는 동안 매일 펌핑오버를 진행하며, 펌핑오버 작업의 빈도와 지속시간은 매일 시음 결과에 따라 결정된다. 발효 후, 와인과 찌꺼기(marc)는 약 2주간 접촉된 상태를 유지한 후 분리된다. 찌꺼기가 제거되면 모든 과일의 향을 보존하기 위해 가능한 빨리 오크로 옮겨 숙성을 진행한다.

➤ 언덕 기슭에 암석 화산 혼합물이 있는 모래 점토질의 토양

- Color 강렬하고 생동감 있는 짙은 레드
- Aroma 바닐라 힌트와 함께 느껴지는 붉은 열매와 강렬하게 표현되는 체리의 아로마
- Palate 따듯하게 입안을 맴도는 짙은 바디감과 우아한 타닌감, 블랙베리와 레드베리의 풍미가 오랫동안 지속되는 피니시
- Pairing 미트 파이, 주말에 친구들과 함께 즐기는 바비큐
- Serving Temp. 16-18°C