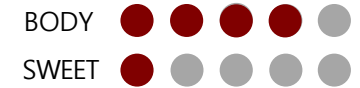


# Las Niñas, Ella Reserva Cabernet Sauvignon

## 라스 니냐스, 엘라 리제르바 까베르네 쇼비뇽



생산자	VDNM
품종	까베르네 쇼비뇽 (Cabernet Sauvignon) 100%
등급	DO Apalta
생산지	콜차구아 밸리(Colchagua Valley), 칠레



- 포도밭은 해발고도 170m 그리고 바다에서 60km 떨어진 언덕에 위치해 있다.
- 시원한 야간온도를 이용하기 위해 주로 밤에 수확한다. 포도는 차가운 상태로 밧(vat)에 넣고, 섭씨 7~8도 온도에서 7일동안 침용과정을 거친다. 이후 섭씨 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 병입(put away)을 진행한다.
- 화강암, 미사토, 점토, 모래의 질감으로 구성된 토양
- Color 강렬하고, 짙은 농도의 붉은 색
- Aroma 감초, 후추, 붉은 과일 그리고 유칼립투스의 복합적인 아로마
- Palate 입안에서 느껴지는 생동감과 타닌, 그리고 기분이 좋아지는 신선함
- Pairing 숙성된 치즈, 차가운 고기, 비프 스투, 돼지고기 스테이크
- Serving Temp. 16-18°C