

# Las Niñas, Ella Reserva Syrah

라스 니냐스, 엘라 리제르바 시라



**생산자** VDNM  
**품종** 시라 (Syrah) 100%  
**등급** DO Apalta  
**생산지** 콜차구아 밸리(Colchagua Valley), 칠레

BODY ●●●●●  
SWEET ●●●●●

▶ 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 과정을 진행한다.

▶ 자갈 침전물, 모래 질감의 양토 점토질

- Color 강렬하고 생기가 도는 진한 붉은 색
- Aroma 신선한 자두와 같은 붉은 과실의 강렬한 아로마
- Palate 신선한 과실 풍미, 집중도가 높지만 부드러운 타닌
- Pairing 그릴에 구운 양고기, 자두를 곁들인 돼지고기 안심, 버섯 리조또
- Serving Temp. 16-18°C