

Inicio (<http://www.vinalasniñas.com/es/>) » Vinos (<http://www.vinalasniñas.com/es/vinos/>) » Premium

## PREMIUM

CABERNET SAUVIGNON – SYRAH – MOURVEDRE – MERLOT VALLE DE COLCHAGUA

### EL VIÑEDO

Con plantas de más de 10 años de edad, se ubica en el famoso Terroir de Apalta (<http://www.vinalasniñas.com/es/>)

### EL TERROIR

Las parcelas cubren 9 hectáreas, el suelo en este lugar es muy particular, debido a que está formado de arena granítica en la superficie y un subsuelo de arcilla que oscila entre 1,50 y 2 metros de profundidad. Todo esto permite una mejor alimentación hídrica reteniendo las precipitaciones invernales y primaverales. Durante el seco y caluroso verano, las temperaturas pueden ascender a los 35°C durante el día y descender a los 12°C en la noche, favoreciendo una larga maduración de la uva y provocando una cosecha muy tardía en comparación a otros sectores.

### VINIFICACIÓN

Se selecciona la uva sobre mesa de selección después de una cosecha en caja de 12 kg. Despalilladas las uvas de Cabernet Sauvignon están molidas y siguen una fermentación típica bordalesa. En cuanto a las uvas de Merlot y Carmenere estarán fermentadas en maceración carbónica a baja temperatura para recuperar su fruta y aroma. Todas las cubas están trabajadas con levaduras seleccionadas, dando complejidad a los aromas.

### CRIANZA

Se seleccionan los mejores vinos después de fermentación maloláctica, se ensamblan regresan a barricas de roble francés. Aquí quedarán, sobre sus borras finas aproximadamente 10 a 12 meses.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Su tonalidad es roja oscura y desarrolla aromas a eucaliptos y moras, además de otras frutas propias de las cepas que lo componen. Su crianza le da una estructura rica y densa con taninos redondos y elegantes. Sin astringencia y agresión, con buen envejecimiento en botella, hasta 7 años.

### MARIDAJE

Por su elegante estructura se sugiere armonizar este vino con Carnes como estofado de conejo, asado o stroganoff de vacuno o unos medallones de filete en salsa foie gras o con reducciones de sus mismos jugos



(<http://www.vinalasniñas.com/wp-content/uploads/2014/08/PREMIUM.png>)



(<https://www.facebook.com/pages/Vi%C3%B1a-Las-Ni%C3%B1as/1501450150150150>)



(<https://twitter.com/vinalasniñas>)

2014 © Viña Las Niñas. All rights reserved. | Links (<http://www.vinalasniñas.com/links/>) | Création site web Strateges (<http://www.strateges.fr>)

*Safrá 2015. Viña Las Niñas em 21/11/2017.*