

# 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.

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