

# LAS NIÑAS MAPUCHE

<b>Denominación :</b>	COLORES SANTOS - CARMENERE SYRAH DO COLCHAGUA
<b>Año de cosecha :</b>	2022
<b>Variedad de uvas :</b>	Carmenere 90% Syrah 10%
<b>Localización geográfica :</b>	El Valle de Colchagua ha pasado en los últimos veinte años de ser una tranquila franja de tierra de cultivo a una de las regiones vinícolas más importantes y atractivas de Chile. La baja altitud de los cerros costeros de Colchagua permite que las brisas del Pacífico interactúen con los vientos andinos, refrescando el valle y alargando el período de maduración de la región, lo cual ayuda a preservar la acidez de las uvas, produciendo tintos con excelente color, fresca y potencial de envejecimiento.
<b>Vinificación :</b>	La cosecha mecánica se realiza preferentemente por la noche para aprovechar las frescas temperaturas nocturnas. Las uvas se enfrían antes de pasar a cubas de acero inoxidable. Antes de iniciar la fermentación alcohólica, se maceran a una temperatura de 8°C durante 7 días. La fermentación alcohólica dura de 7 a 10 días a una temperatura de 26°C-28°C. Durante el proceso de fermentación alcohólica, se realizan remontados diarios, cuya frecuencia y duración se determinan mediante catas diarias. Tras la fermentación, el vino y el orujo permanecen en contacto durante unos 7 a 10 días. Una vez separados el vino y el orujo, este último se guarda lo antes posible para conservar toda su fruta y comenzar su envejecimiento en madera.
<b>Suelo :</b>	El suelo es arenoso-arcilloso con una mezcla volcánica rocosa al pie de las colinas.
<b>País de origen :</b>	CHILI
<b>Característica sensorial :</b>	
 <b>Color :</b>	Rojo rubí profundo
 <b>Nariz :</b>	Agradables aromas de frutilla y frambuesa, combinados con sutiles notas herbaceas, especiadas y de cedro
 <b>Boca :</b>	En boca es un vino con energía, jugoso y fresco. Redondo y con una textura persistente con notas ligeras de cedro y de crianza en barrica.
<b>Recomendaciones :</b>	Marisaje perfecto con chancho y pastas.
<b>Temperatura de servicio (°C) :</b>	16°-18°
<b>Volumen de alcohol :</b>	13.5
<b>Duración de conservación :</b>	Puede ser degustado de inmediato o guardado por 3 años
<b>Acidez :</b>	0

