

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Niñas Inocencia Syrah-Mourvedre 2016
Vinícola	Viña Las Niñas
Safra	2016
País	Chile
Região	Apalta, Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	50% Syrah e 50% Mourvèdre
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Las Niñas** é uma vinícola criada em 1996 pelos franceses Bernard Dauré, Jean Pierre Cayard e Claude Florensa. Traz no nome uma homenagem às meninas da família, que durante 3 anos plantaram as mudas dos 160 hectares de vinhedo.

Está localizada em **Apalta**, região compartilhada por grandes nomes da viticultura chilena, como Clos Apalta, Viña Montes e Viña Lapostolle. Investem forte na busca pelo equilíbrio ecológico, primando por uma viticultura **100% orgânica**.

Neste blend exibem sua herança, apostando em um corte de variedades típicas do sul da França (onde a família de Bernard possui duas propriedades). Syrah e Mourvedre são fermentadas separadamente e depois cortadas em proporções idênticas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

muito perfumado, recheado de cerejas frescas e especiarias, traz ainda camadas minerais, que lembram giz de cera e pedra molhada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento, leve e fresco, com taninos sedosos e um final cheio de sapidez

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

vegetais grelhados, lasagna berinjela e abobrinha, massas com recheios ou molhos de média intensidade, faisão assado, terrines, charcutaria e queijos



CULINÁRIA