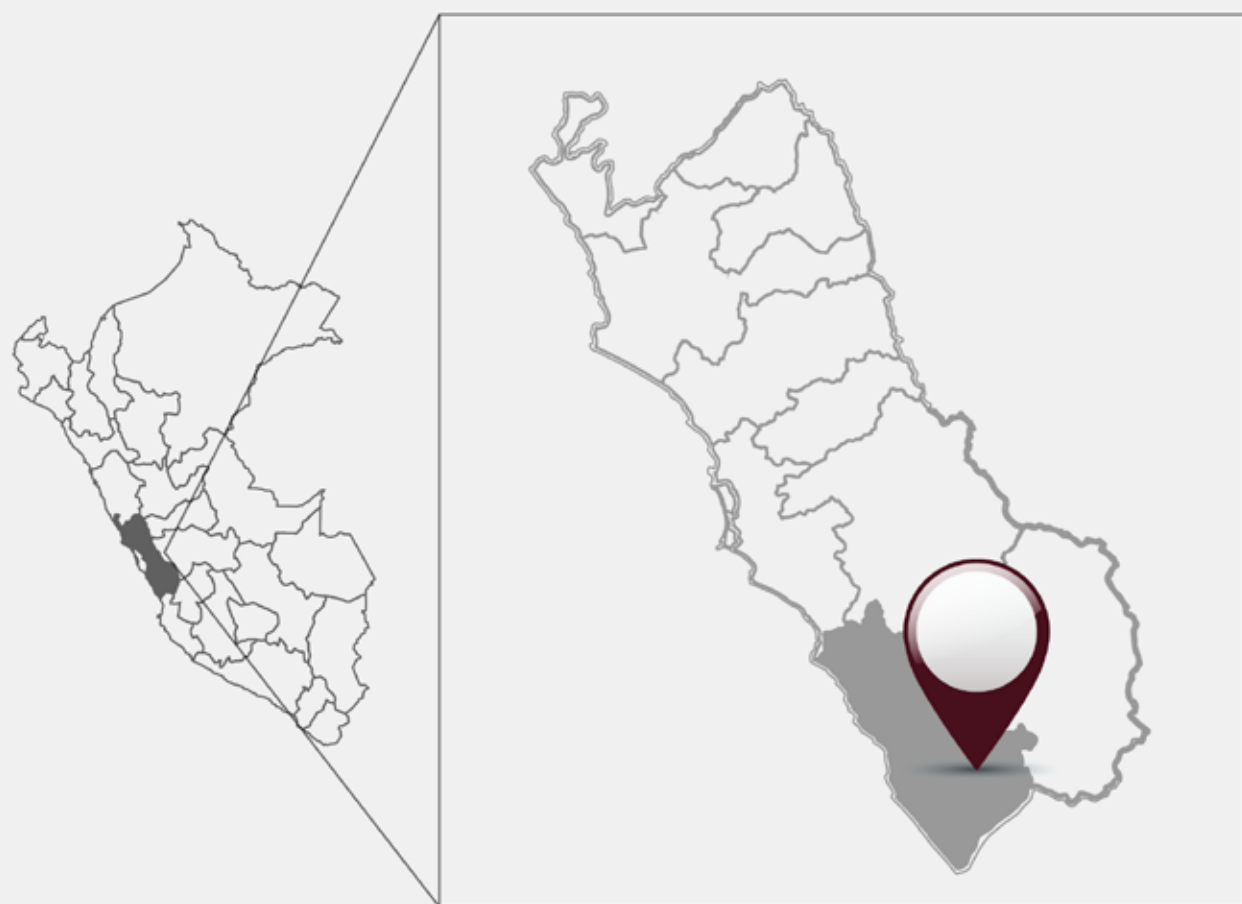


CAÑETE LUNAHUANÁ



ALVARADO REYES



FICHA TÉCNICA

BODEGA: VIÑA LOS REYES
VINO TINTO SECO: ALVARADO REYES
UVA: CABERNET SAUVIGNON
COSECHA: BLEND DE AÑADAS

PROCEDENCIA:

DISTRITO: LUNAHUANÁ
PROVINCIA: CAÑETE
DEPARTAMENTO: LIMA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

El 100% del mosto se pone en contacto con el orujo para una mejor extracción del color por tres días, seguido de una fermentación alcohólica con levaduras nativas para después continuar con la fermentación maloláctica, todo el proceso fermentativo se realizó en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Culminada la vinificación se realiza la mezcla de vinos de diferentes cosechas para después continuar su añejamiento en barricas unos meses más. La vinificación con un reposo en botella de dos meses más.

Altitud: 479 m s.n.m.

Clima: cálido.

Horas de sol: 8 horas al día.

Pluviometría: leve.

Edad del viñedo: 5 a 6 años.

Tipo de suelo: franco arcilloso.

Sistema de conducción: espaldera.

Producción por hectárea: 8 000 kg.

Azúcar residual gr/L: 3 gr.

Graduación alcohólica: 13.2% vol.

Enólogo: Juan Carlos Alvarado.

Enólogo asesor: Rodrigo Avilés.

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color rojo rubí de buena intensidad al centro y bordes sin matices de evolución, buen brillo, limpio y no presenta sedimentos ni gas carbónico, las lágrimas tienen un grosor medio y de caída lenta, el vino tiñe ligeramente las paredes de la copa.

Olfativa: en primera nariz el recuerdo a fruta roja con leve maduración es notable,

En segunda nariz: los aromas a frambuesa, cereza se hacen más intensos, notas de eucalipto y pimiento rojo presente, vainilla y algunas especias dulces como canela y clavo de olor se asoman.

Gustativa: tiene una entrada amable y suave sensación de dulzor, evoluciona con aromas limpios, muy claro los recuerdos de fruta roja semimadura, taninos medianos y frescos, acidez mediana que acompaña muy bien la percepción alcohólica, cuerpo medio y de retrogusto agradable.

PREMIOS:

Medalla de Oro con 86.44 puntos en el Concurso Internacional "Emozioni dal Mondo Cabernet & Merlot Insieme 2019".

MARIDAJE:

Tequeños rellenos de queso blando.

Seco de carne con frijoles.

Lomo saltado.

Brownie tibio con crumbie de vainilla.

SERVICIO:

Temperatura: 14°C a 16°C.

Oxigenación: 10 minutos en su propia botella.

