

# MOQUEGUA

MARISCAL  
NIETO



## VIEJO MOLINO

### FICHA TÉCNICA

**BODEGA:** VIEJO MOLINO

**VINO TINTO SECO:** VIEJO MOLINO

**UVA:** MALBEC

**COSECHA:** 2018

### PROCEDENCIA:

**DISTRITO:** MOQUEGUA, SECTOR CHARSAGUA

**PROVINCIA:** MARISCAL NIETO

**DEPARTAMENTO:** MOQUEGUA

### ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas provienen del viñedo CFAM en Charsagua en óptimas condiciones de madurez, el mosto se somete a una maceración durante la fermentación alcohólica y en su tiempo de crianza se procede a llevar el vino en contacto con chips de roble tostado medio y fuerte, francés y americano durante cinco meses hasta alcanzar su limpidez y brillantez de manera natural. Al final se lleva a reposo cuatro meses en botella.

**Altitud del viñedo:** 1495 m s.n.m.

**Clima:** seco y soleado.

**Horas de sol:** 9 horas diarias.

**Pluviometría:** baja.

**Tipo de Suelo:** pedregoso y arcilloso.

**Edad del Viñedo:** 14 años.

**Sistema de conducción:** espaldera.

**Producción por hectárea:** 9 000 kg /ha.

**Características de la Cosecha:** Buena.

**Azúcar residual gr/ L:** 2.1 g/l.

**Graduación alcohólica:** 13.5% vol.

### NOTAS DE CATA:

**Visual:** presenta un color rojo rubí con destellos suaves de evolución en sus bordes, limpios y con buena brillantez, no hay evidencia de gas carbónico y de sedimentos, sus lágrimas son de textura gruesa y caída lenta,

**Olfativa:** en primera nariz, recuerdos de fruta roja madura, frambuesa y ciruela, toques suaves de compota, el alcohol es moderado. Segunda nariz, la presencia de notas especiadas es ligera y con recuerdos de flores moradas, el alcohol es permanente de manera moderada. No hay defectos.

**Gustativa:** en boca tiene una entrada amable, con un ligero punto de dulzor, es complejo, mucha fruta roja y de guindas, ciruelas y pasas negras, aromas propios de la madera se asoman con discreción, acidez moderada y taninos suaves, final mediano y agradable.

### MARIDAJE:

Quesos de capa blanda.

Olluquito de carne.

Carne de alpaca a la piedra volcánica.

Chocolate de cacao al 85%.

### SERVICIO:

**Temperatura:** 14°C a 16°C.

**Oxigenación:** 15 minutos.

