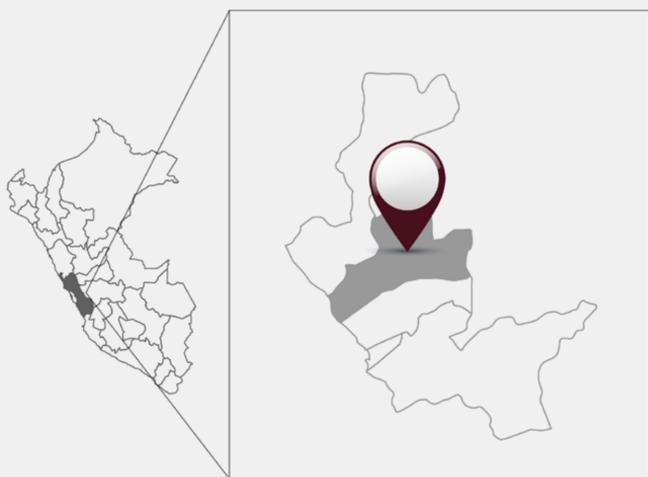


HUAURA  
SAYÁN



# EL SOLITARIO



## FICHA TÉCNICA

**BODEGA:** R.A.S.

**VINO TINTO SEMISECO:** EL SOLITARIO

**UVA PATRIMONIAL:** QUEBRANTA

**COSECHA:** 2018

## PROCEDENCIA:

**DISTRITO:** SAYÁN

**PROVINCIA:** HUAURA

**DEPARTAMENTO:** LIMA

## ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas se vendimiaron en marzo procedentes del viñedo el Rosario, ubicado a 41 km. de la costa del Pacífico. El proceso se inició con una maceración pre fermentativa para extraer color y aroma, después se realizó la fermentación alcohólica para lo cual se usó levaduras nativas en combinación con levaduras seleccionadas. Durante su reposo en tanques, se le agregó chips de castaña francesa de tostado medio, una vez culminado el proceso en tanque, el vino fue embotellado para reposar durante cuatro meses más antes de salir al mercado.

**Ubicación del viñedo:** 640 m s.n.m. y a 41 km. De la costa del Pacífico.

**Clima:** seco y soleado.

**Horas de sol:** 12 a 13 horas diarias.

**Pluviometría:** baja.

**Tipo de Suelo:** franco arcilloso

**Edad del Viñedo:** 10 años.

**Sistema de conducción:** espaldera, de norte a sur.

**Producción por hectárea:** 12 000 kg /ha.

**Azúcar residual gr/L:** 14 gr.

**Graduación alcohólica:** 14.9 % vol.

**Características de la Cosecha:** Buena, se vendimió la uva con 23 ° Brix.

## NOTAS DE CATA:

**Visual:** color rojo con reflejos granate, no evidencia gas ni sedimentos.

**Olfativa:** en primera nariz, se perciben aromas de fruta roja madura y/o acompotados. En segunda nariz, el toque de evolución es resaltante, algo de avellana y almendra.

**Gustativa:** tiene un ingreso gentil, dulzor estable y mediano, acidez moderada, cuerpo medio, taninos de mediana intensidad, final con dejo herbal.

## MARIDAJE:

Chicharrón de conejo.

Cauche de camarones.

Cheesecake de saúco.

## SERVICIO:

**Temperatura:** 12°C a 14°C.

**Oxigenación:** no requiere.

