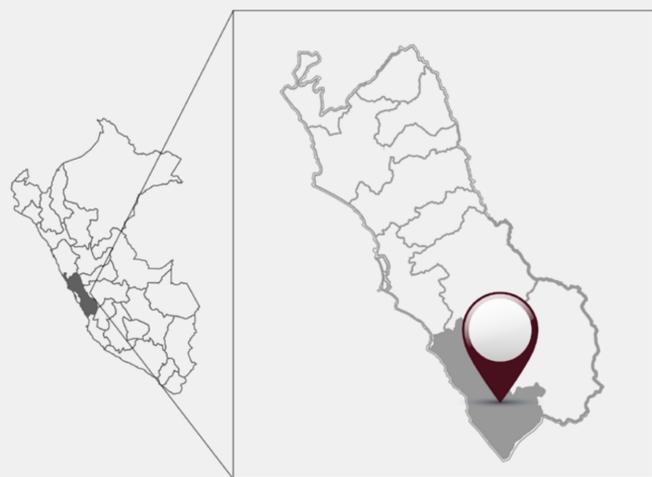


CAÑETE NUEVO IMPERIAL



RAÍCES NEGRAS



FICHA TÉCNICA

BODEGA: VIÑA D' LOS CAMPOS

VINO TINTO FORTIFICADO: RAÍCES NEGRAS

UVA: CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2019

PROCEDENCIA:

DISTRITO: NUEVO IMPERIAL

PROVINCIA: CAÑETE

DEPARTAMENTO: LIMA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas provienen del Fundo Santa Adela ubicado en el distrito de Nuevo Imperial, provincia de Cañete. El proceso de fermentación con levaduras nativas se detiene súbitamente y para conservar sus características frutales se fortifica con Pisco, que eleva su graduación alcohólica a 17°, para después continuar por siete meses con su crianza en barrica de roble francés de segundo uso el cual le aportará complejidad como notas de café y chocolate que lo hacen ideal para maridar con postres que tengan el mismo perfil.

Altitud del viñedo: 111 m s.n.m.

Clima: templado - húmedo.

Horas de sol: 1519 horas al año.

Pluviometría: 5.9 mm. anual.

Tipo de Suelo: franco arenoso.

Edad del Viñedo: 4 años.

Sistema de conducción: espaldera simple.

Producción por hectárea: 12 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 30 g/l.

Graduación alcohólica: 17% vol.

Enólogo: Guillermo Arancibia.

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color rojo rubí con matices granates, buen brillo, lágrimas gruesas con caída muy lenta.

Olfativa: los aromas a ciruela y marrasquinos brotan limpiamente. En segunda nariz, el alcohol tiene un ataque moderado y se acompaña bien con la carga frutal y empireumática, aromas licorosos, tostados, frutos negros acompotados, mermeladas de sauco e higos.

Gustativa: su entra es cálida y amable, el ataque de dulzor es moderado y limpio, la complejidad frutal se mantiene con franqueza, acidez mediana, pasas negras y suaves notas de cacao, el retrogusto es medianamente largo.

MARIDAJE:

Tiramisú.

Torta de chocolate.

Almendrado.

Chocolate con 80% de cacao.

SERVICIO:

Temperatura: 16°C a 18°C.

Oxigenación: 15 minutos en su propia botella.