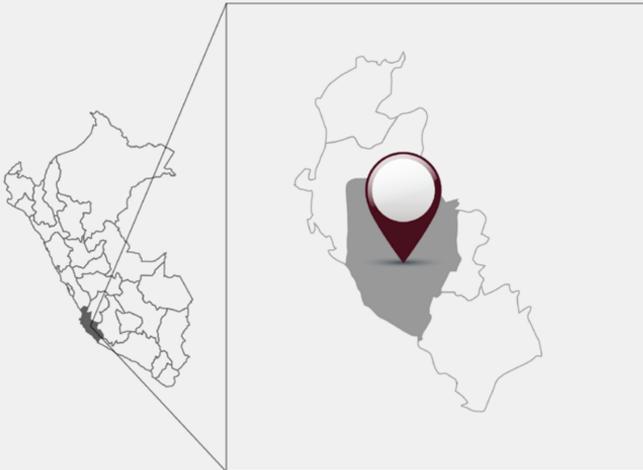


ICA SALAS



WHY NOT?



FICHA TÉCNICA

BODEGA: PLANTA PILOTO CITEVIDAGROINDUSTRIAL

VINO BLANCO SECO: WHY NOT?

UVA: MOSCATEL DE ALEJANDRÍA (ITALIA)

COSECHA: 2020

PROCEDENCIA:

DISTRITO: SALAS

PROVINCIA: ICA

DEPARTAMENTO: ICA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Se cosecho el día 19 de febrero con un brix inicial de 19.5°, 3.8 de pH, acidez total 6.1 g/l se vendimió en jabas de 20 kg de capacidad con la finalidad de mantener la materia prima en óptima calidad, evitando ser aplastada. El prensado se realizó luego pasadas las tres horas de maceración prefermentativa a una temperatura de 8°C tiempo suficiente para poder extraer aromas propios de la fruta, luego se fermentó con levaduras nativas.

Temperatura de fermentación 18°C promedio durante 9 días sin orujos.

Altitud del viñedo: 403 m s.n.m.

Clima: subtropical.

Horas de sol: 10 horas diarias.

Pluviometría: 3 mm.

Tipo de Suelo: franco arenoso.

Edad del Viñedo: 18 años.

Sistema de conducción: espaldera.

Producción por hectárea: 12 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 3 g/l.

PH: 3.6

Graduación alcohólica: 12% vol.

Enólogos: José Carlos Falconí Moyano / Alexander Sanabria Hernández

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color amarillo pajizo con buen brillo, no evidencia gas carbónico.

Olfativa: en primera nariz, resaltan frutos de caroso, manzana verde, pera, melocotón. En segunda nariz, el recuerdo a flores blancas es claro, toque de jazmín, suave aporte de fruta cítrica como piel de naranja, níspero, membrillo, piña dulce.

Gustativa: el vino es seco, de cuerpo mediano, aromas florales de buena complejidad, fruta cítrica, fruta blanca fresca, acidez balanceada, al final un sutil amargor que equilibra mejor los sabores.

MARIDAJE:

Ensalada de pollo y manzana.

Kai Clásico (Nikkei).

Tarta de cítricos con crema de limón.

SERVICIO:

Temperatura: 8°C a 10°C.

Oxigenación: no requiere.