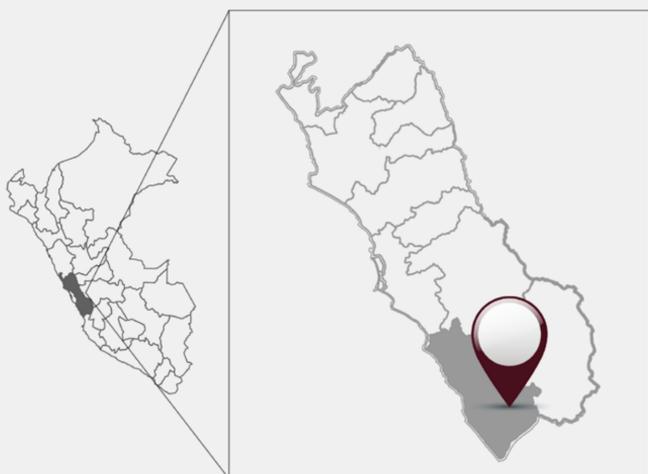


CAÑETE LUNAHUANÁ



ALVARADO REYES



FICHA TÉCNICA

BODEGA: VIÑA LOS REYES

VINO ROSADO SECO: ALVARADO REYES

UVA: QUEBRANTA

COSECHA: 2020

PROCEDENCIA:

DISTRITO: LUNAHUANÁ (VALLE BAJO)

PROVINCIA: CAÑETE

DEPARTAMENTO: LIMA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Para obtener su característico color rosado melón, el mosto se maceró con su hollejo un promedio de cinco horas y su fermentación alcohólica se desarrolló solo con sus levaduras nativas. Es importante destacar que tanto el proceso de maceración y fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Culminado el proceso de vinificación el vino reposó dos meses en botella.

Altitud: 490 m s.n.m.

Clima: cálido.

Horas de sol: 8 horas al día.

Pluviometría: leve.

Edad del viñedo: 10 años.

Tipo de suelo: franco arcilloso y pedregoso.

Sistema de conducción: espaldera.

Producción por hectárea: 15 000 kg.

Azúcar residual gr/L: 3 gr.

Graduación alcohólica: 12.7% vol.

Enólogo: Juan Carlos Alvarado.

Enólogo asesor: Rodrigo Avilés.

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color rosa salmón con buen brillo, sin presencia de gas carbónico ni sedimentos.

Olfativa: a primera nariz, destacan la fuerza frutal, ciruela, cereza, frambuesa, sandía, tutti frutti, pétalos de rosa roja. En segunda nariz, el alcohol acompaña bien la complejidad varietal, no hay defectos.

Gustativa: tiene una entrada llena de frescura, de cuerpo mediano, complejidad frutal muy amplia, frutas rojas y sutiles aportes de guindas, acidez media alta y delicado aporte de taninos. Retrogusto limpio.

MARIDAJE:

Pizza hawaiana.

Chupe de langostinos.

Panceta de cerdo.

Trucha frita.

Cheesecake de cerezas.

SERVICIO:

Temperatura: 10°C a 12°C.

Oxigenación: no requiere.

