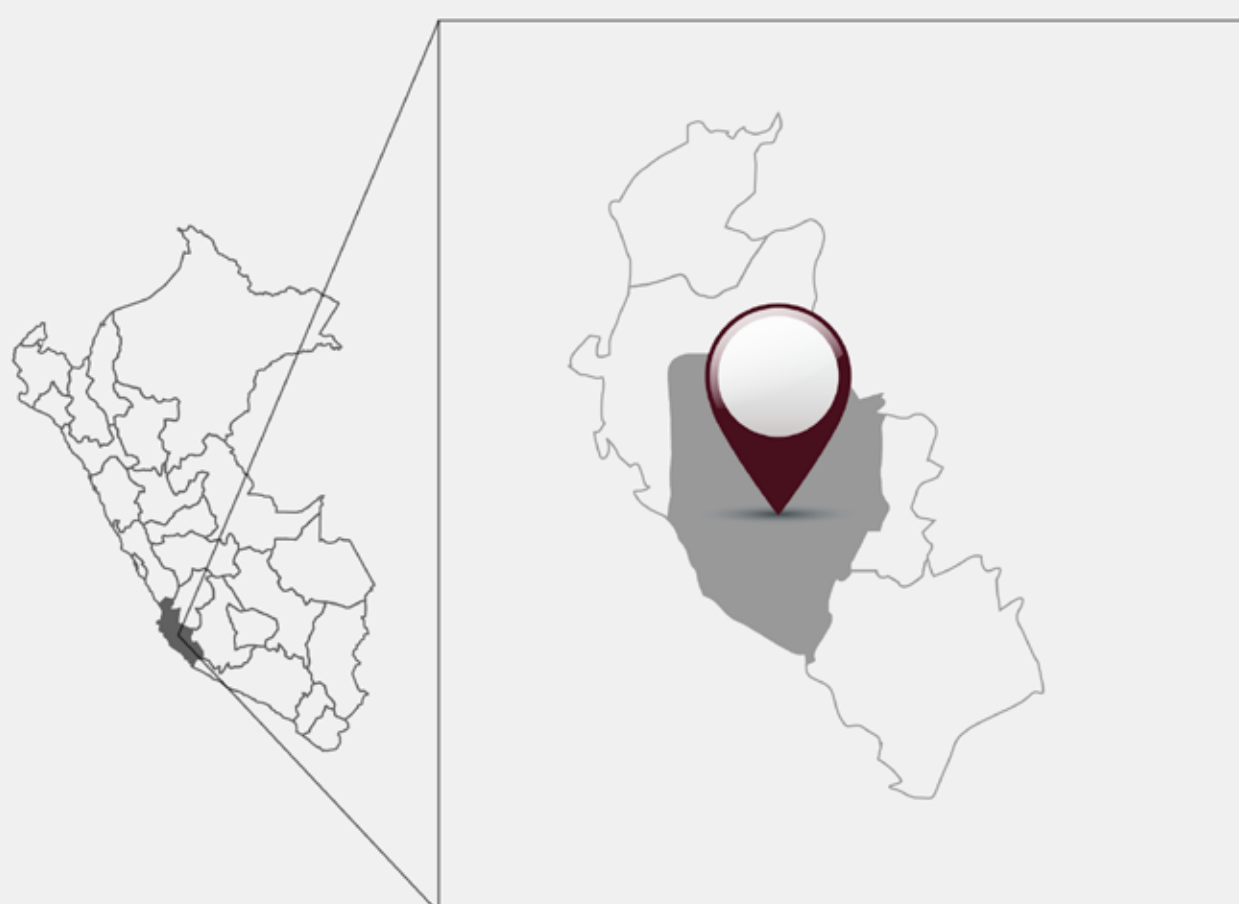


BLANCO PATRIMONIAL



FICHA TÉCNICA

BODEGA: PAMPAS DE ICA

VINO BLANCO SECO: BLANCO PATRIMONIAL

UVAS PATRIMONIALES: ALBILLA Y TORONTEL

COSECHA: 2020

PROCEDENCIA:

DISTRITO: SANTIAGO (SECTOR PAMPAS DE LOS CASTILLOS)

PROVINCIA: ICA

DEPARTAMENTO: ICA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas proceden del viñedo Pampas de Ica y presentó un estado óptimo con calidad de los racimos, los cuales se cosecharon a primeras horas de la mañana, para su traslado a la Bodega. Se aplicó un seguimiento de la madurez, la sanidad y la acidez adecuada de ambas variedades. La cosecha se realizó a mano y se utilizó recipientes pequeños de 20 kg. La fermentación alcohólica se realizó con levaduras nativas.

Altitud del viñedo: 378 m s.n.m.

Clima: árido y seco.

Horas de sol: 8 horas en promedio al día.

Pluviometría: 4 mm. anual.

Tipo de Suelo: franco arcilloso.

Edad del Viñedo: 10 años.

Sistema de conducción: espaldera cordón bilateral.

Producción por hectárea: 8 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 3 g/l.

PH: 3.3

Graduación alcohólica: 12% vol.

Productor: Ismael Carpio

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color amarillo pálido con matices verdosos debido a su juventud. Muy brillante y de mediana viscosidad.

Olfativa: a primera nariz, invaden los aromas a frutas cítricas, como el pomelo y el maracuyá, limpio sin defectos. En segunda nariz, la evolución de aromas va por el lado florar, jazmines, rosas blancas, manzanilla, naranja, piel de durazno, aromas nítidos e impecables, además de muy frescos.

Gustativa: tiene una entrada muy fresca, su acidez rica y muy viva, cuerpo mediano, complejidad alta, muy franco, sutiles notas de mineralidad, mantiene hasta el final esa frescura que lo consigue con su año reciente de elaboración.

MARIDAJE:

Queso de cabra, gouda y tres leches.

Ensalada César.

Mousse de maracuyá.

SERVICIO:

Temperatura: 8°C a 10°C.

Oxigenación: no requiere.

