

# MARÍA

## FICHA TÉCNICA

**BODEGA:** PAMPAS DE ICA

**VINO ROSADO SECO:** MARÍA

**UVAS:** MALBEC Y TANNAT

**COSECHA:** 2020

## PROCEDENCIA:

**DISTRITO:** SANTIAGO (PAMPAS DE LOS CASTILLOS)

**PROVINCIA:** ICA

**DEPARTAMENTO:** ICA

## ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas son procedentes del fundo San Francisco, el mosto del Malbec pasa por un sangrado de suave maceración el mosto del tannat se consigue con un presado directo y sin maceración, éste último es quien aporta el cuerpo, la fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras nativas.

**Altitud del viñedo:** 500 m s.n.m.

**Clima:** cálido.

**Horas de sol:** 4 000 horas al año.

**Pluviometría:** 0,67 mm.

**Tipo de Suelo:** franco arenoso.

**Edad del Viñedo:** 12 años.

**Sistema de conducción:** espaldera simple.

**Producción por hectárea:** 10 000 kg /ha.

**Características de la Cosecha:** Buena.

**Azúcar residual gr/ L:** 3.0 g/l.

**Graduación alcohólica:** 12% vol.

**Enólogo:** Rodrigo Rojas.

## NOTAS DE CATA:

**Visual:** presenta un color rosado piel de ciruela, buen brillo, no hay presencia de sedimentos ni gas carbónico, las lágrimas tienen grosor mediano y caída casi lenta.

**Olfativa:** en primera nariz, destacan los frutos rojos frescos, ciruela, fresa y frambuesa. En segunda nariz, suaves toques de moras y arándanos, el alcohol es amable, la complejidad del vino es de media a alta, no hay defectos.

**Gustativa:** entra al paladar con buena frescura, ligero con sutil sensación de dulzor, el vino es seco de acidez media, frutal y limpio, cerezas, frambuesas entre muchas rojas más, final mediano.

## MARIDAJE:

Helado de frambuesa.

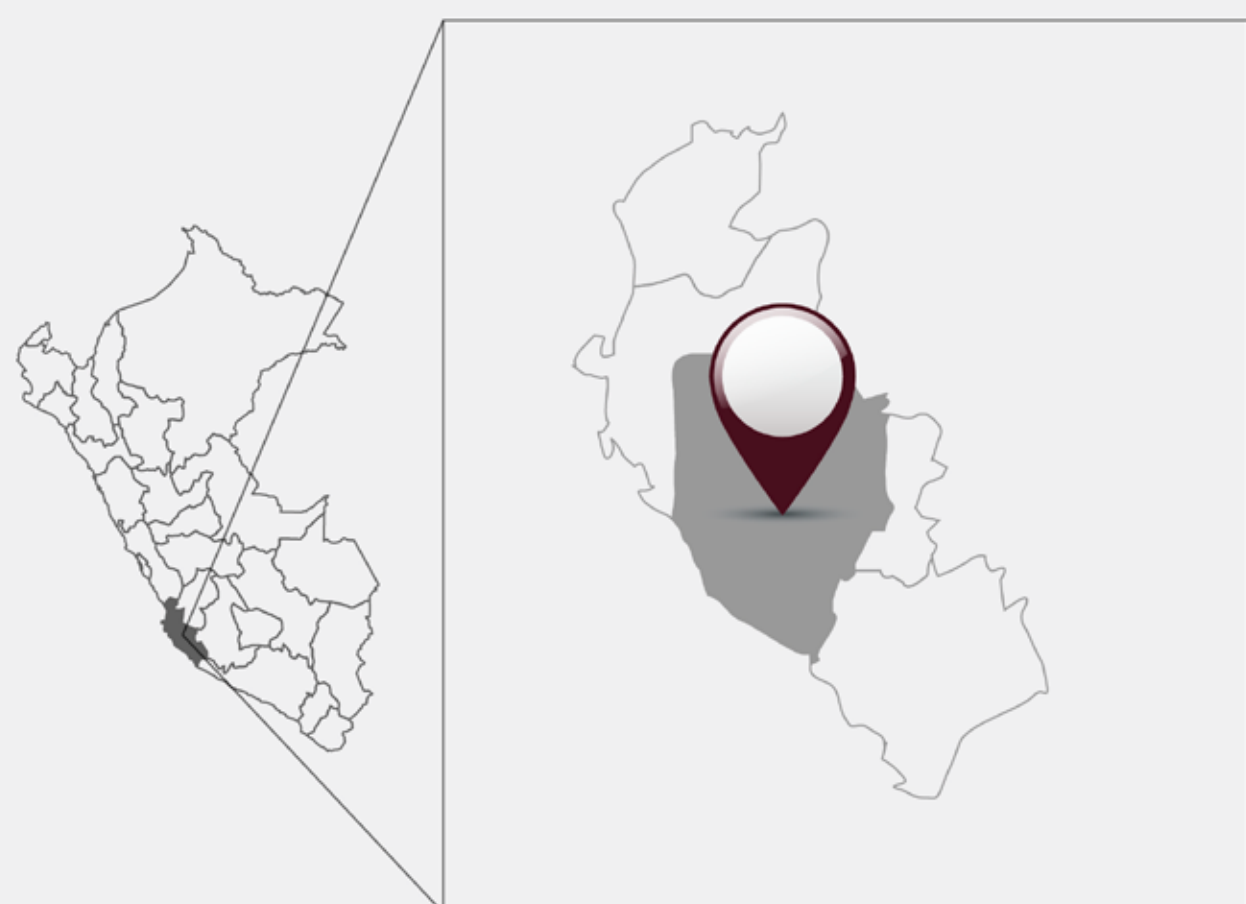
Siu kao de langostinos con tamarindo.

Sushis y makis.

## SERVICIO:

**Temperatura:** 10°C a 12°C.

**Oxigenación:** no requiere.





# MARÍA

## FICHA TÉCNICA

**BODEGA:** PAMPAS DE ICA

**VINO ROSADO SECO:** MARÍA

**UVAS:** MALBEC Y TANNAT

**COSECHA:** 2020

## PROCEDENCIA:

**DISTRITO:** SANTIAGO (PAMPAS DE LOS CASTILLOS)

**PROVINCIA:** ICA

**DEPARTAMENTO:** ICA

## ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas son procedentes del fundo San Francisco, el mosto del Malbec pasa por un sangrado de suave maceración el mosto del tannat se consigue con un presado directo y sin maceración, éste último es quien aporta el cuerpo, la fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras nativas.

**Altitud del viñedo:** 500 m s.n.m.

**Clima:** cálido.

**Horas de sol:** 4 000 horas al año.

**Pluviometría:** 0,67 mm.

**Tipo de Suelo:** franco arenoso.

**Edad del Viñedo:** 12 años.

**Sistema de conducción:** espaldera simple.

**Producción por hectárea:** 10 000 kg /ha.

**Características de la Cosecha:** Buena.

**Azúcar residual gr/ L:** 3.0 g/l.

**Graduación alcohólica:** 12% vol.

**Enólogo:** Rodrigo Rojas.

## NOTAS DE CATA:

**Visual:** presenta un color rosado piel de ciruela, buen brillo, no hay presencia de sedimentos ni gas carbónico, las lágrimas tienen grosor mediano y caída casi lenta.

**Olfativa:** en primera nariz, destacan los frutos rojos frescos, ciruela, fresa y frambuesa. En segunda nariz, suaves toques de moras y arándanos, el alcohol es amable, la complejidad del vino es de media a alta, no hay defectos.

**Gustativa:** entra al paladar con buena frescura, ligero con sutil sensación de dulzor, el vino es seco de acidez media, frutal y limpio, cerezas, frambuesas entre muchas rojas más, final mediano.

## MARIDAJE:

Helado de frambuesa.

Siu kao de langostinos con tamarindo.

Sushis y makis.

## SERVICIO:

**Temperatura:** 10°C a 12°C.

**Oxigenación:** no requiere.

