

AREQUIPA

VALLE DE VITOR
AREQUIPA



JOSÉ SANTOS

FICHA TÉCNICA

BODEGA: HACIENDA DEL ABUELO

VINO TINTO SECO: JOSÉ SANTOS

UVA: MALBEC

COSECHA: 2019

PROCEDENCIA:

DISTRITO: VÍTOR (VALLE)

DEPARTAMENTO: AREQUIPA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas provienen del fundo hacienda del Abuelo; luego de extraer el mosto, éste pasa una maceración con fermentación alcohólica usando levaduras seleccionadas en tinajas de más de 280 años de antigüedad de 1300 y 1400 litros de capacidad, el proceso fermentativo concluye con la fermentación maloláctica para después continuar su reposo en barricas de roble francés de primer uso de 225 litros de capacidad por 10 meses y posterior reposo en botellas por tres meses.

Altitud del viñedo: 1244 m s.n.m.

Clima: desértico.

Horas de sol: 12 horas diarias.

Tipo de Suelo: franco arenoso.

Edad del Viñedo: 11 años.

Sistema de conducción: doble "T".

Producción por hectárea: 13 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 0,9 g/l.

PH: 3.3

Graduación alcohólica: 14% vol.

Enólogo: Guillermo Arancibia.

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color rojo rubí intenso y brillante, sus bordes no presentan tonos de evolución, no hay presencia de sedimentos y tampoco gas carbónico, sus lágrimas son de buen grosor y caída lenta. Buena extracción puesto que tiñe un poco las paredes de la copa.

Olfativa: en primera nariz, se asoman los aromas a ciruela y pimienta negra. En segunda nariz, se muestran más aromas frutales como la mora, frambuesa madura, notas de compota y violetas, pimienta negra, caramelo, cacao, el alcohol es amable. Muy complejo, no hay defectos.

Gustativa: tiene una entrada amable con sutiles sensaciones de dulzor, cuerpo mediano, acidez agradable y justa, su complejidad de aromas es amplio, mucha fruta, especias, tostados, el alcohol perfecto y su final es largo.

MARIDAJE:

Queso tres leches con mermelada de higos.

Rocoto relleno.

Cuy chactado.

Adobo de cerdo.

SERVICIO:

Temperatura: 14°C a 16°C.

Oxigenación: 20 minutos.

