

MOQUEGUA

CHARSAGUA

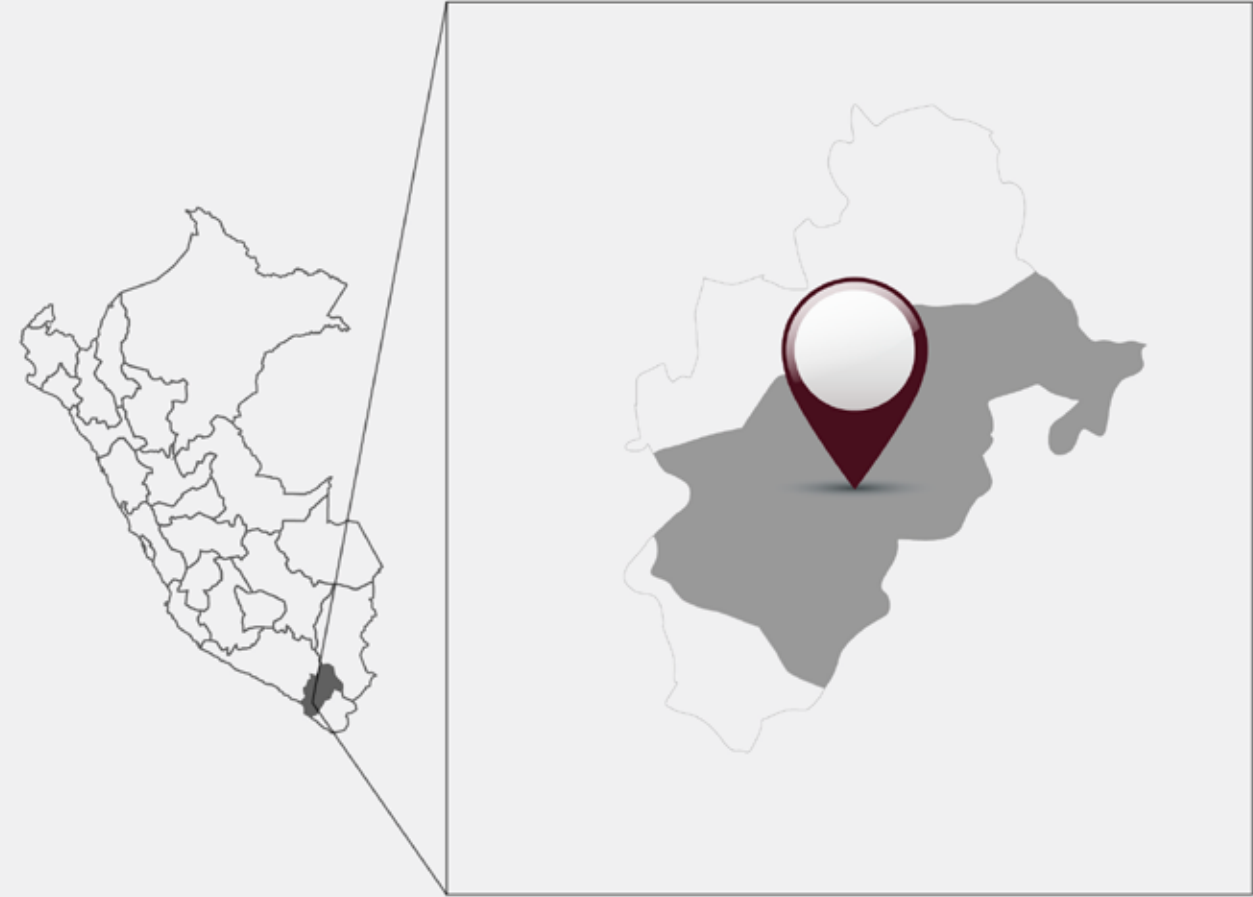
MARISCAL

NIETO



VIEJO

MOLINO



FICHA TÉCNICA

BODEGA: VIEJO MOLINO
VINO TINTO SECO: CHARZAGO
UVA: NEGRA CRIOLLA
COSECHA: 2020

PROCEDENCIA:

DISTRITO: MOQUEGUA, SECTOR CHARSAGUA
PROVINCIA: MARISCAL NIETO
DEPARTAMENTO: MOQUEGUA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Las uvas provienen del viñedo Charsagua en óptimas condiciones de madurez, el mosto se somete a una maceración durante la fermentación alcohólica y en su tiempo de crianza se procede a llevar el vino en contacto con chips de roble tostado medio y fuerte, francés y americano durante cinco meses hasta alcanzar su limpidez y brillantez de manera natural. Al final se lleva a reposo cuatro meses en botella.

Altitud del viñedo: 1495 m s.n.m.

Clima: seco y soleado.

Horas de sol: 9 horas diarias.

Pluviometría: baja.

Tipo de Suelo: pedregoso y arcilloso.

Edad del Viñedo: 14 años.

Sistema de conducción: espaldera.

Producción por hectárea: 9 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 2.1 g/l.

Graduación alcohólica: 13% vol.

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un vino de color rojo de mediana intensidad, lágrimas de textura mediana, sin gas ni sedimentos.

Olfativa: en primera nariz se perciben notas de fruta roja, frambuesa y fresas de bosque, moras y arándanos. En segunda nariz, los aromas a pimienta negra y cascara de uva prensada, alcohol bien integrado.

Gustativa: ingresa con cuerpo, acidez mediana, taninos firmes y secantes, complejidad de franqueza, el alcohol se muestra bien trabajado, retrogusto mediano.

MARIDAJE:

Conejo frito.
Pachamanca a la tierra de pollo y chanco.
Estofado de carne.

SERVICIO:

Temperatura: 14°C a 16°C.
Oxigenación: 15 minutos.