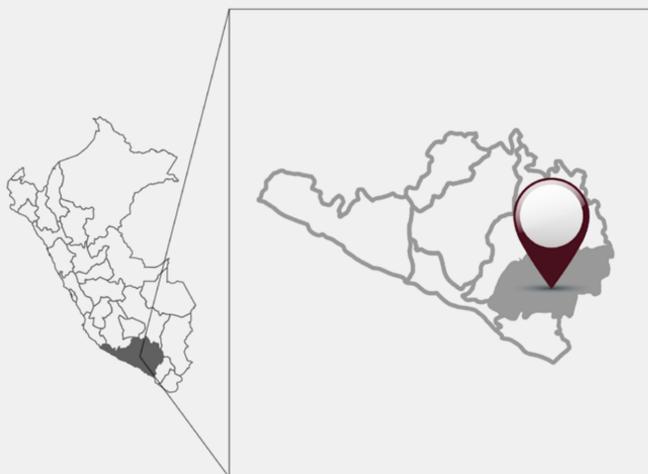


AREQUIPA

URACA
CASTILLA



MAJES TRADICIÓN



FICHA TÉCNICA

UVA: MOSCATEL DE ALEJANDRÍA (ITALIA)

COSECHA: 2018

PROCEDENCIA:

DISTRITO: URACA (VALLE DE MAJES)

PROVINCIA: CASTILLA

DEPARTAMENTO: AREQUIPA

ELABORACIÓN Y DATOS TÉCNICOS:

Vino natural hecho con cultivos ecológicos y procesos coloniales como su maduración en Tinajas Virreinales. Mantienen la tradición del buen vino "dorado de chacra", debido a su cosecha tardía, elaborado a la vieja usanza: sin levaduras foráneas, sin enzimas, sin correcciones que permitan destacar la fruta y el terruño.

Altitud del viñedo: 580 m s.n.m.

Clima: desierto subtropical.

Horas de sol: 12 horas al día.

Pluviometría: 8 mm.

Tipo de Suelo: franco arenoso.

Edad del Viñedo: 17 años.

Sistema de conducción: canopia dividida sobre triple T.

Producción por hectárea: 14 000 kg /ha.

Características de la Cosecha: Buena.

Azúcar residual gr/ L: 76.6 g/l.

PH: 7.2

Graduación alcohólica: 11% vol.

Profesional en enología: Ing. M.Sc. Marco Zúñiga

NOTAS DE CATA:

Visual: presenta un color amarillo con variaciones doradas, buen brillo y mediana viscosidad. No evidencia sedimentos ni gas carbónico.

Olfativa: En primera nariz, se muestran pasas rubias, membrillo, piña dulce, melocotón y durazno maduro, miel, polen, aguaymanto. En segunda nariz, se intensifica los aromas a flores blancas y fruta de hueso dulce, piña Golden, toques de naranja y mandarina, sutiles aportes herbales. Limpio y sin defectos.

Gustativa: entrada dulce, se muestra con acidez balanceada, el dulzor tiene una evolución favorable, no es goloso, muy fresco y franco, mucha pasa rubia, aromas cítricos, presencia de almíbar, dejos de flores blancas, textura media y mediano final.

MARIDAJE:

Cheesecake de aguaymanto.

Pie de limón.

Tiradito de pescado.

Arroz chaufa con cerdo y nabitos encurtidos.

Picarones.

SERVICIO:

Temperatura: 10°C a 12°C.

Oxigenación: solo unos 15 minutos.