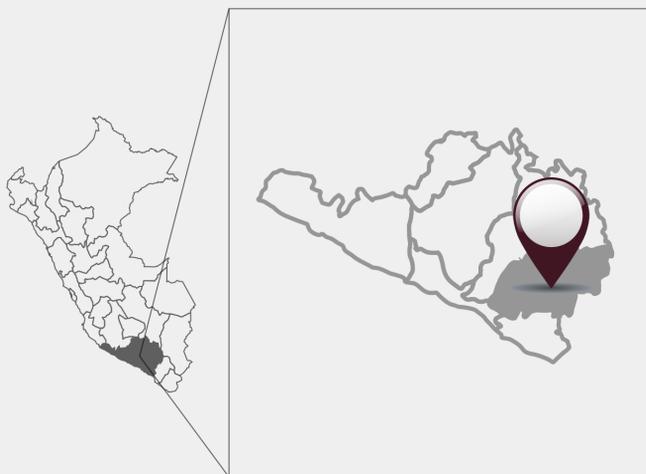


AREQUIPA

VALLE DE VITOR



CONDE DE LA CONQUISTA



TIPO DE VINO

Vino Tinto Seco Malbec 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: Fundo San Javier, Valle de Vitor.

Departamento: Arequipa

Añada: 2021

Suelo: Franco limoso

Clima: Templado desértico, seco y con amplitud térmica moderada.

Altitud: 1,200 m s.n.m

Conducción: Sistema de doble piso

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 13.1%

Acidez total: 5.4 g/l

Azúcar: 3.8 g/l

pH: 3.6

VINIFICACIÓN

Prefermentativa y fermentativa. Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTA DE CATA

En Vista: Color rojo violáceo intenso.

En Nariz: Buena intensidad frutal con notas a compota de fresa, moras negras y caramelo. Notas florales, especiado y con leves aromas a vainilla.

En Boca: Sedosidad inicial, acidez equilibrada, sabores a frutos negros y mermelada de higo. De cuerpo y persistencia medio.

Maridaje: Carnes rojas, carnes a la parrilla, pizzas, pastas con salsa de tomate, quesos duros y comida arequipeña como el rocoto relleno y los chicharrones de chanco.

Temperatura de servicio: 15°C - 17°C.

PREMIOS

Medalla de Oro en el segundo Concurso Nacional del Vino Peruano.

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Temperatura: Hasta 16°C

Luz: Evitar exposición directa

ENÓLOGO

Rodrigo Avilés

