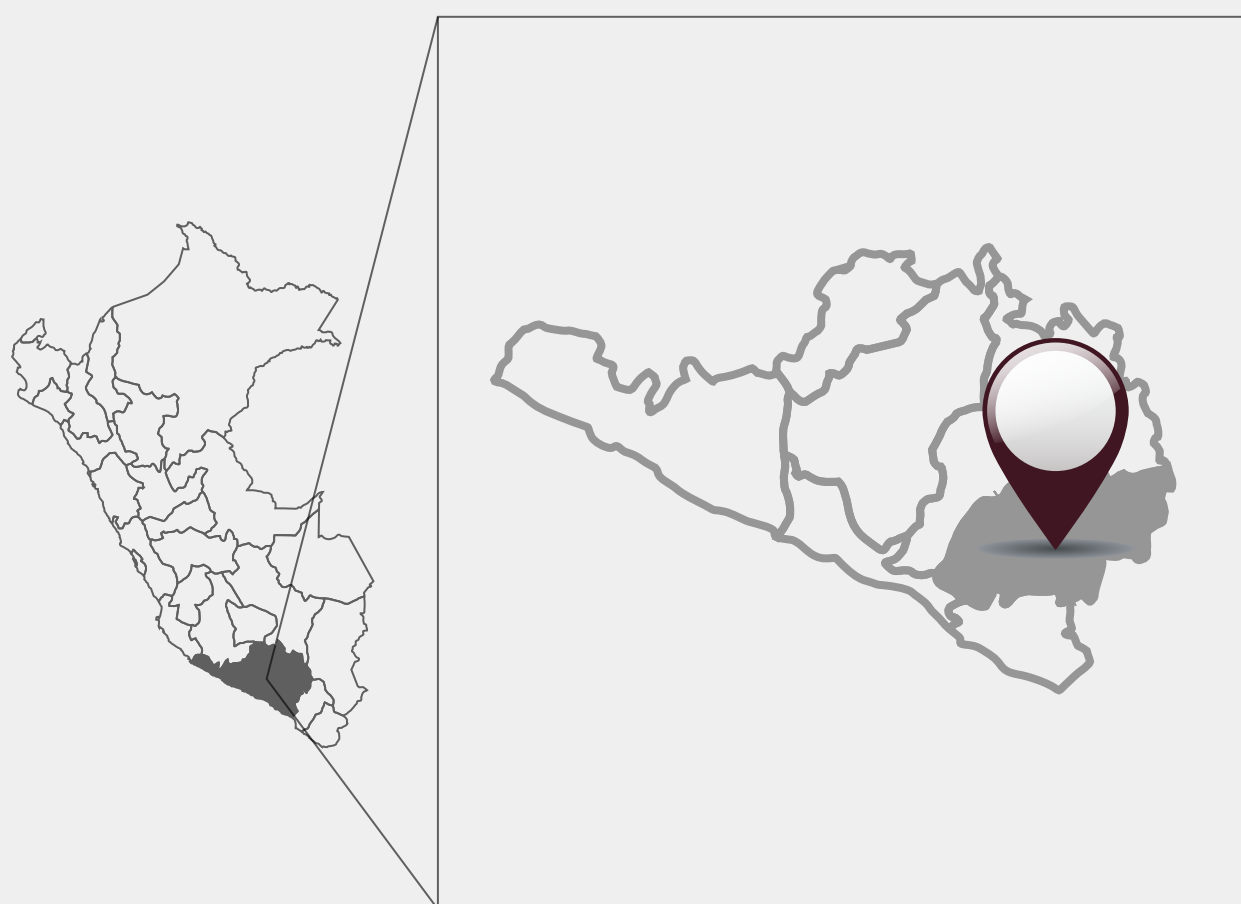


AREQUIPA

VALLE DE VITOR



CONDE DE LA CONQUISTA



TIPO DE VINO

Vino Rosado Seco Malbec 100%

ORIGEN

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

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%

Acidez total: 6.2 g/l

Azúcar: 1.8 g/l

pH: 3.1

VINIFICACIÓN

4 horas de maceración prefermentativa y fermentativa. Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTA DE CATA

En Vista: Lindo color rosado palo de rosa.

En Nariz: Presenta buena intensidad frutal a fresas, sandía, durazno blanco, pera y piña madura.

En Boca: Es un vino muy fresco que se expresa con una suavidad inicial y buena acidez. Así mismo encontramos frutas como guindas, fresas y pera.

Maridaje: Ideal para beberlo solo o para acompañar ceviches, pescados y mariscos. Pastas, pizzas y risottos; comida japonesa y ensaladas. Comida criolla, chifa y comida arequipeña. Quesos suaves, Brie y Camembert.

Temperatura de servicio: 8°C - 10°C.

PREMIOS

Medalla de Plata en el segundo Concurso Nacional del Vino Peruano y 88 puntos en el Salón del vino Peruano 2021.

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Luz: Evitar exposición directa

ENÓLOGO

Rodrigo Avilés

