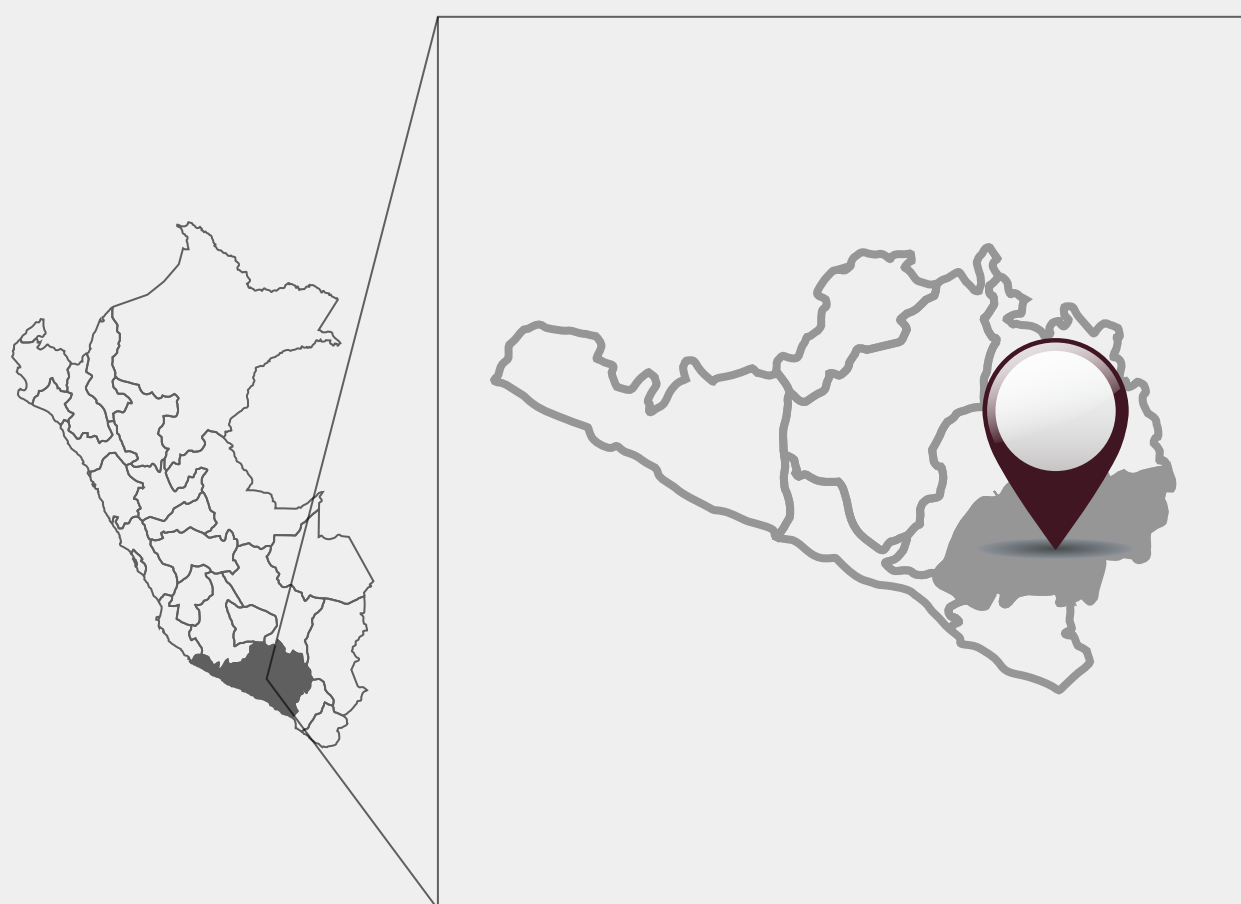


AREQUIPA

SANTA RITA DE SIGUAS



SANGRE DE VIKTHOR



TIPO DE VINO

Vino Tinto Seco Blend, Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat y Merlot

ORIGEN

Valle/Distrito: Irrigación Santa Rita de Sigwas

Departamento: Arequipa

Añada: 2021

Suelo: Franco arenosos, arcillosos

Clima: Templado – Buenas condiciones climáticas

Altitud: 1268 m s.n.m

Horas de sol: 12 horas de sol

Conducción: Triple T o Doble T modificada

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 14%

pH: 3.6

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea con levaduras nativa de la zona, se realiza con maceración y con sombrero flotante. El sombrero lo sumergimos dos veces al día, y hacemos control de densidad y temperatura una vez por día. La maceración tiene una duración de 5 días, la fermentación se trabaja en base a 12 días aproximadamente, con una temperatura controlada a menos de 24°C.

NOTA DE CATA

En Vista: Color rojo intenso con aureola rubí.

En Nariz: Con toques a frutos rojos como mora y frambuesa, pimienta verde.

En Boca: Sutil bien equilibrado, intensa todo lo que se percibe en nariz.

Maridaje: Carnes rojas, a la parrilla, en guisos.

Temperatura de servicio: 16°C – 18°C.

Oxigenación: 15 minutos en decantador

PREMIOS

Obtuvo el mayor puntaje en el segundo Concurso Nacional de Vino Peruano.

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Luz: Sin exposición

TÉCNICO ENÓLOGO

Ing. Victor Hugo Zegarra Zegarra

