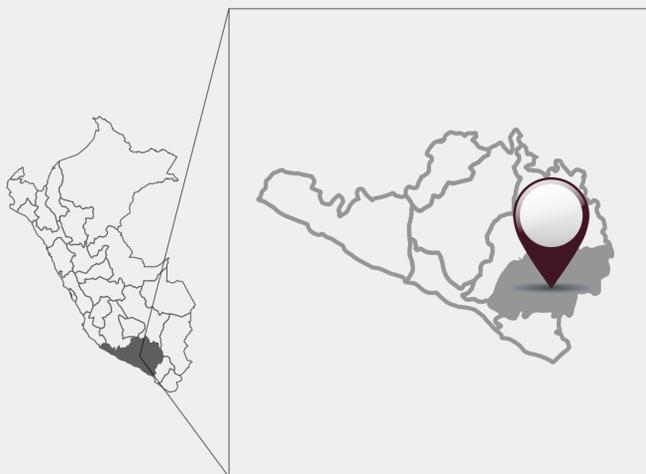


# AREQUIPA

## VALLE DE VÍTOR



# ZEGARRA



### TIPO DE VINO

Rosado Quebranta 100%

### ORIGEN

**Valle/Distrito:** Valle De Vitor

**Departamento:** Arequipa

**Altitud:** 1244 m s.n.m.

**Clima:** Desértico

**Horas de sol:** 12 horas

**Tipo de Suelo:** Franco arenoso

**Edad del Viñedo:** 12 años

**Sistema de conducción:** Doble "T"

**Producción por hectárea:** 18 000 kg x hectárea

**Fecha de cosecha:** 05 de marzo 2021

**Características de la Cosecha:** Buena

### PARÁMETROS ANALÍTICOS

**Azúcar residual gr/ L:** 1.5

**Graduación alcohólica:** 12%

**PH:** 3.32

### VINIFICACIÓN

Maceración durante 16 horas en la fermentación alcohólica, seguido de la fermentación alcohólica con levaduras nativas, el proceso fermentativo concluye con la fermentación maloláctica. Reposo en tanque por 4 meses. Filtrado suave.

### NOTA DE CATA

**En Vista:** Color rosado salmón.

**En Nariz:** fruta fresca, frambuesa, fresa, equilibrado.

**En Boca:** vino franco, recuerda la fruta que se percibe en nariz, taninos amables.

**Maridaje:** Con tiradito, sushi y makis, Con pollo en guiso.

**Temperatura de servicio:** 10°C

### ENÓLOGO

Guillermo Arancibia

