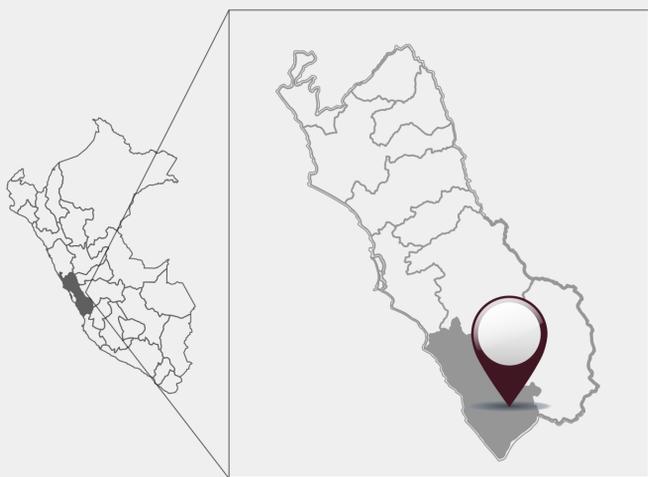


LIMA

BARRANCA



FLOR DE LIS



TIPO DE VINO

Vino Rosado Seco Quebranta 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: Pativilca - Barranca

Departamento: Lima

Añada: 2021

Suelo: Franco arenoso

Clima: templado casi con humedad con lluvias extemporáneas con garúas persistentes en invierno y primavera y muy caluroso en verano.

Altitud: 262 m s.n.m

Conducción: Rastrero, arbolito, espaldera

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Azúcar residual gr/ L: 8,8 g/l

Graduación alcohólica: 13.75

Acidez Total: 3,65 g/l

ph: 3,69

VINIFICACIÓN

Comienza el proceso con maceración prefermentativa, para luego pasar a la fermentación que se da únicamente con levaduras nativas.

NOTA DE CATA

En Vista: Tiene un color rosado rubí.

En Nariz: Resaltan notas a frambuesa, Cereza, melón y una agradable nota ahumada.

En Boca: se presenta fresco con sutiles notas minerales, propias de su terrior.

Temperatura de servicio: 10°C - 12°C

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Luz: Evitar exposición directa

