

LIMA



CAÑETE

PERRO NEGRO

TIPO DE VINO

Vino Blanco Seco Moscatel de Alejandría (Italia) 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: Nuevo Imperial, Cañete

Departamento: Lima

Añada: 2021

Suelo: Arenoso Pedregoso

Clima: Árido

Altitud: 151 m s.n.m

Pluviometría: Frecuencia de días mojados (aquellos con más de 1 milímetro de precipitación líquida o de un equivalente de líquido) no varía considerablemente con la estación. La frecuencia varía de 0% a 1%, y el valor promedio de 1%. La cantidad de lluvia en un intervalo de 31 días en Nuevo Imperial no varía considerablemente durante el año.

Horas de sol: La duración del día en Nuevo Imperial varía durante el año. En 2020 el día más corto es el 20 de junio con 11 horas y 21 minutos de luz natural, el día más largo es el 21 de diciembre con 12 y 54 minutos de luz natural.

Conducción: Doble T

Edad del viñedo: 10 años

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.4%

Acidez total: 8 g/l

Azúcar: menor a 1.8 g/l

pH: 3.1

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de uva, uso de frío para su fermentación, sin presencia de orujos, fermentación con levaduras nativas. Reposo en tanques de acero inoxidable para su posterior embotellado.

NOTA DE CATA

En Vista: Con un color amarillo pajizo, con ligeras notas verdosas.

En Nariz: Presenta recuerdos a durazno, flores blancas y cáscara de cítricos.

En Boca: tiene un frescor muy sutil, con un ligero y muy agradable amargor final, haciendo referencia a las notas cítricas.

Maridaje: Ají de gallina, causa de pollo, ceviche con chicharrón de pescado, pescado a la plancha, ensalada Cesar, cau cau de pollo.

Temperatura de servicio: 8°C - 10°C.

PREMIOS

Obtuvo un alto puntaje en el concurso del Salón del Vino Peruano 2021, con 91 puntos, así mismo, obtuvo una medalla de plata en el segundo Concurso Nacional del Vino Peruano.

CRIANZA

Reposo en tanques de acero de inoxidable.

CONSERVACIÓN

Posición: Vertical.

ENÓLOGO

Danny Javier Villanueva Carbonero.

