

LIMA



CAÑETE

PERRO NEGRO

TIPO DE VINO

Vino blanco Torontel 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 y permanece entre 1 milímetros de 1 milímetros.

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: 11.5%

Acidez total: 86.98 g/l

Azúcar: menor A 2 g/l

pH: 3.3

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de uva, uso de frío para su fermentación, sin presencia de orujos, fermentación con levaduras nativas.

NOTA DE CATA

En Vista: Amarillo pálido, destellos plateados.

En Nariz: Presenta aromas de frutos tropicales y flores blancas.

En Boca: Fresco, amable, acidez equilibrada.

Maridaje: Causa limeña, tiradito con salsa de maracuyá.

Temperatura de servicio: 6°C - 8°C.

PREMIOS

Medalla de bronce con 80.43 puntos en el segundo Concurso Nacional del Vino Peruano.

CRIANZA

Reposo en tanques de acero de inoxidable.

ENÓLOGO

Danny Javier Villanueva Carbonero.

