

# 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.

