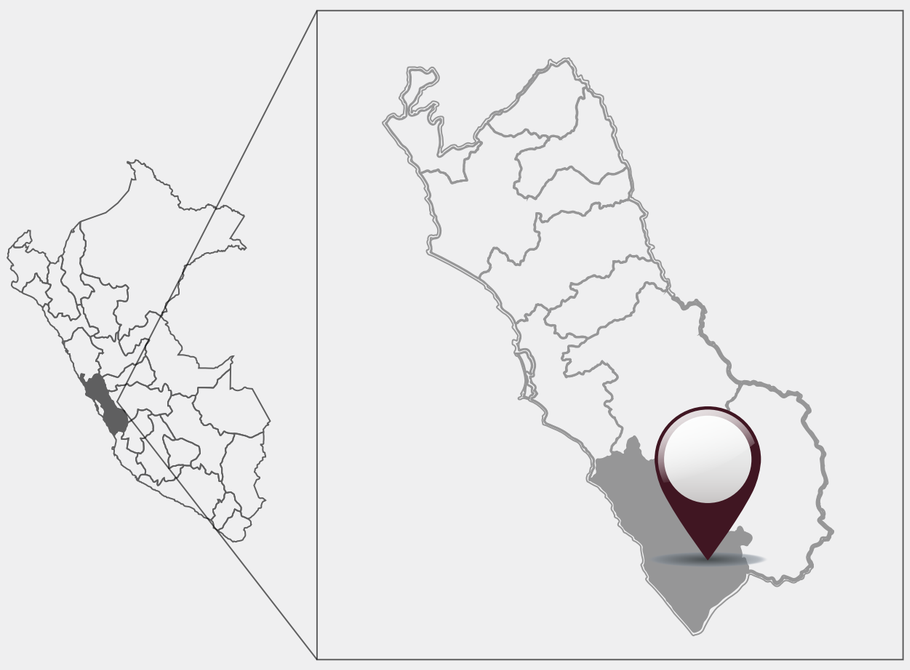
LIMA

CAÑETE



PERRO NEGRO

TIPO DE VINO

Vino Rosado Seco Quebranta 100%

ORIGEN

Ubicación: Uchupampa, Viñedo Anzay, Lunahuana, Cañete - Lima
Añada: 2021
Suelo: Aluvial, franco arcilloso pedregoso
Clima: Árido
Altitud: 151 m s.n.m
Pluviometría: La temperatura media anual en Lunahuaná es 23° y la precipitación media anual es 16 mm. No llueve durante 334 días por año, la humedad media es del 77% y el Índice UV es 6.
Horas de sol: Un promedio 10 horas de sol por día.
Conducción: Doble T
Edad del viñedo: 14 años

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.7%
Acidez total: 9.7 g/l
Azúcar: Menor de 1.8 g/l
pH: 3.26

VINIFICACIÓN

Maceración no mayor de 8 horas, temperatura controlada a la hora de la fermentación, uso de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.

NOTA DE CATA

En Vista: De color rosa frambuesa.
En Nariz: Expresa aromas a melocotón, fresas, melón y sandía.
En Boca: se percibe fresco, con muy buena presencia y un final ligeramente cálido.
Maridaje: Pizza margarita, anticuchos, chancho al cilindro, chancho con tamarindo, arroz con mariscos.
Temperatura de servicio: 8°C – 10°C

PREMIOS

Obtuvo un alto puntaje en el concurso del Salón del Vino Peruano 2021. 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.