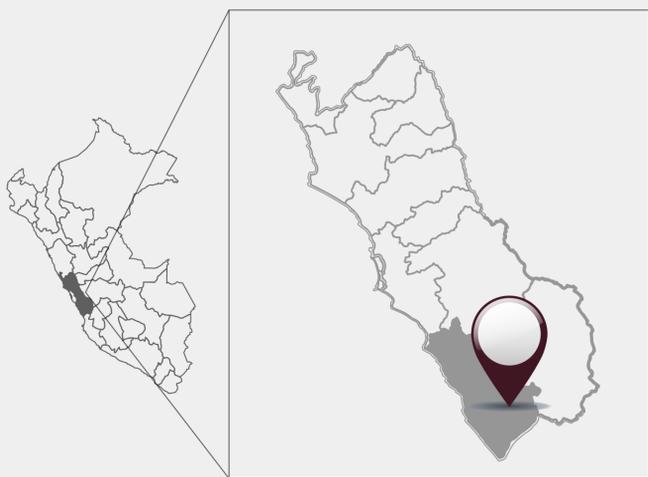


LIMA



CAÑETE

RAÍCES NEGRAS



TIPO DE VINO

Vino Blanco Seco Moscatel de Alejandría (Italia) 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: La Mina, Quilmaná, Cañete

Departamento: Lima

Añada: 2021

Suelo: Franco arenoso

Clima: Templado, húmedo

Altitud: 110 m s.n.m

Conducción: Doble T

Pluviometría: 5.9 mm

Edad del viñedo: 8 años

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 11.5%

Azúcar residual gr/ L: inferior a 1.8 g/L

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas y trasladadas a la bodega por la mañana. El proceso de vinificación inicia con el sangrado de la uva (prensado natural de la uva) durante 8 horas, para continuar con la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable bajo temperatura controlada durante 8 días.

NOTA DE CATA

En Vista: de color amarillo verdoso con reflejos plateados, brillante, limpio.

En Nariz: En nariz nos expresa mucha flor blanca, aromas cítricos que nos recuerdan al maracuyá, ligeras notas a fruta tropical y mineral. El alcohol es suave.

En Boca: En boca la acidez es media, el alcohol moderado, aromas a flor blanca y cítricos, de retrogusto medio.

Maridaje: Pescados y mariscos, conchitas de abanico con salsa de maracuyá, carnes blancas.

Temperatura de servicio: 7°C - 9°C.

CRIANZA

Después de la vinificación el vino se somete a un periodo de reposo de 6 meses en tanques de acero inoxidable y luego un mes en botella.

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Luz: Evitar exposición directa.

ENÓLOGO

Rodrigo Avilés

