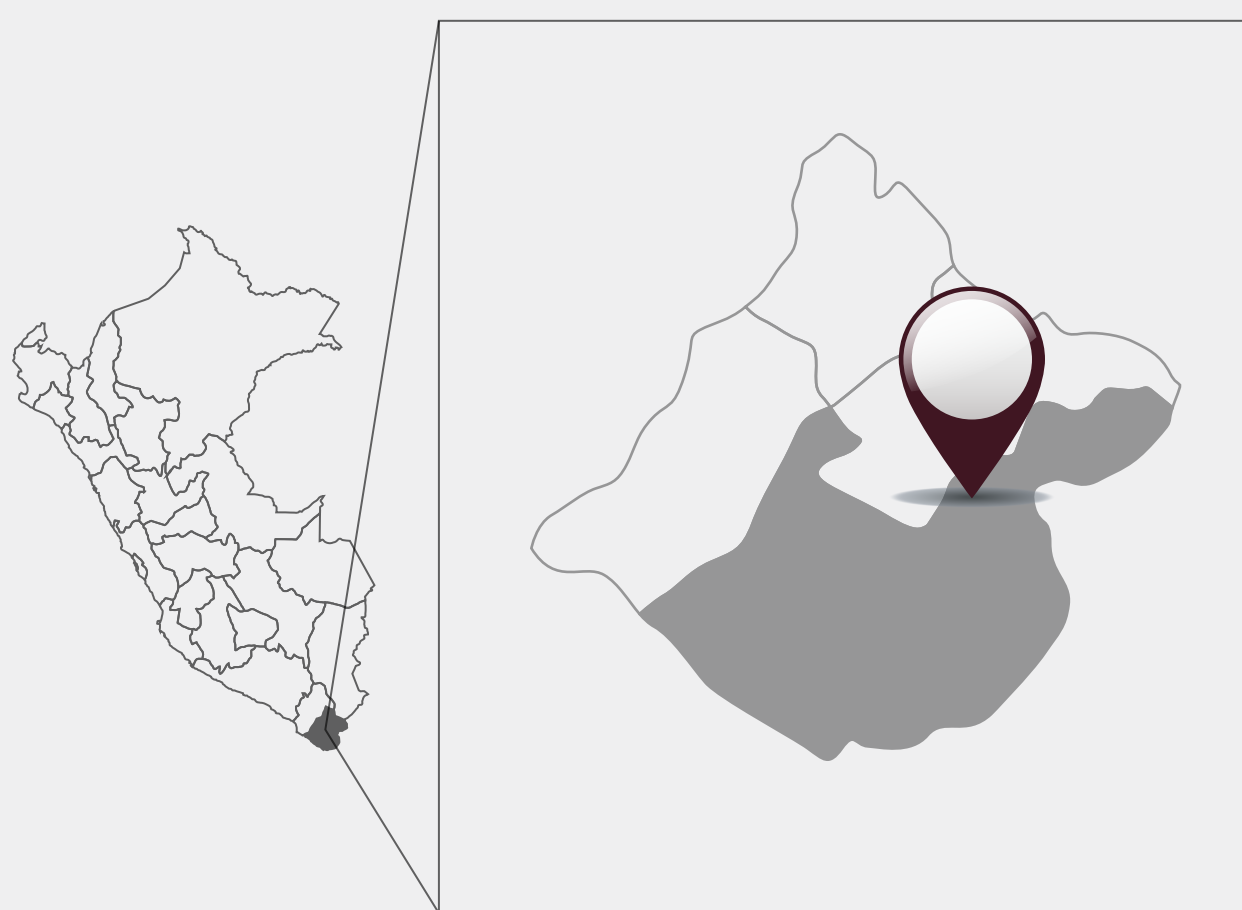


TACNA

MOGOLLO

YUPAI



TIPO DE VINO

Vino Tinto Seco de Uva Negra Criolla 100%.

ORIGEN

Valle/Distrito: Irrigación Magollo

Departamento: Tacna

Añada: 2021

Suelo: Franco arcilloso - cascajo, Franco Arenoso

Clima: templado - desértico y con amplitud térmica moderada

Ubicación: Valle Viejo / Calana - Cerro Blanco (80%) y la Irrigación Magollo (20%)

Altitud: 794 m s.n.m. (Calana), 302 m s.n.m. (Magollo)

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 13.6%

Ac: 5.17 g/l de acidez total

Azúcar residual: 3.04 g/l de azúcares reductores

pH: 3.53

VINIFICACIÓN

El tiempo de maceración es 3 días durante la fermentación, cuentan con sus propias levaduras nativas. Siempre pendientes de los controles de fermentación: la temperatura no debe superar a 25°C (toma de muestras 2 veces al día), se trabaja con remontados en la fermentación y bloques de hielo en casos extremos si se eleva la temperatura. Días de fermentación 20 días. Eliminación de borras gruesas mediante trasiego con bombas. Se realiza la fermentación maloláctica al 50% de su proceso. Se realiza un 2do trasiego de vino fresco, el uso es mediante bomba de trasiego. Proceso de guarda es en tanque de polietileno, de llenado total y sellado hermético, no clarificado, no filtrado. Reposo en botella con un tiempo de 2 meses.

NOTA DE CATA

En Vista: De color rojo violáceo intenso, muy vivo, limpio y brillante.

En Nariz: Resalta su juventud, de buena intensidad a frutos rojos, con toques sutiles a pimienta que le aporta gran frescura, sobre notas de madera junto a frutos secos.

En Boca: se presente sequedad y dulce a la vez, confirman las notas de fruta resaltando sus taninos nobles al final, un vino con gran potencial.

Maridaje: Se puede acompañar con picante a la tacneña, carnes rojas a la parrilla, olluquito, chancho al palo, así también con quesos, jamones o chorizos. Ideal para beberlo solo o como aperitivo.

Temperatura de servicio: 16°C - 18°C.

PREMIOS

Medalla de Oro en el II Concurso Nacional de Vinos Peruanos, Ica 2021. Seleccionado entre los vinos más puntuados de la región en el I concurso de vinos del Salón del Vino Peruano 2021.

CONSERVACIÓN

Posición: Horizontal

Temperatura: Hasta 20°C

Luz: Evitar exposición directa

TÉCNICOS ENÓLOGOS

Milagros Mamani Yupa

Kelvin Chamorro Colque