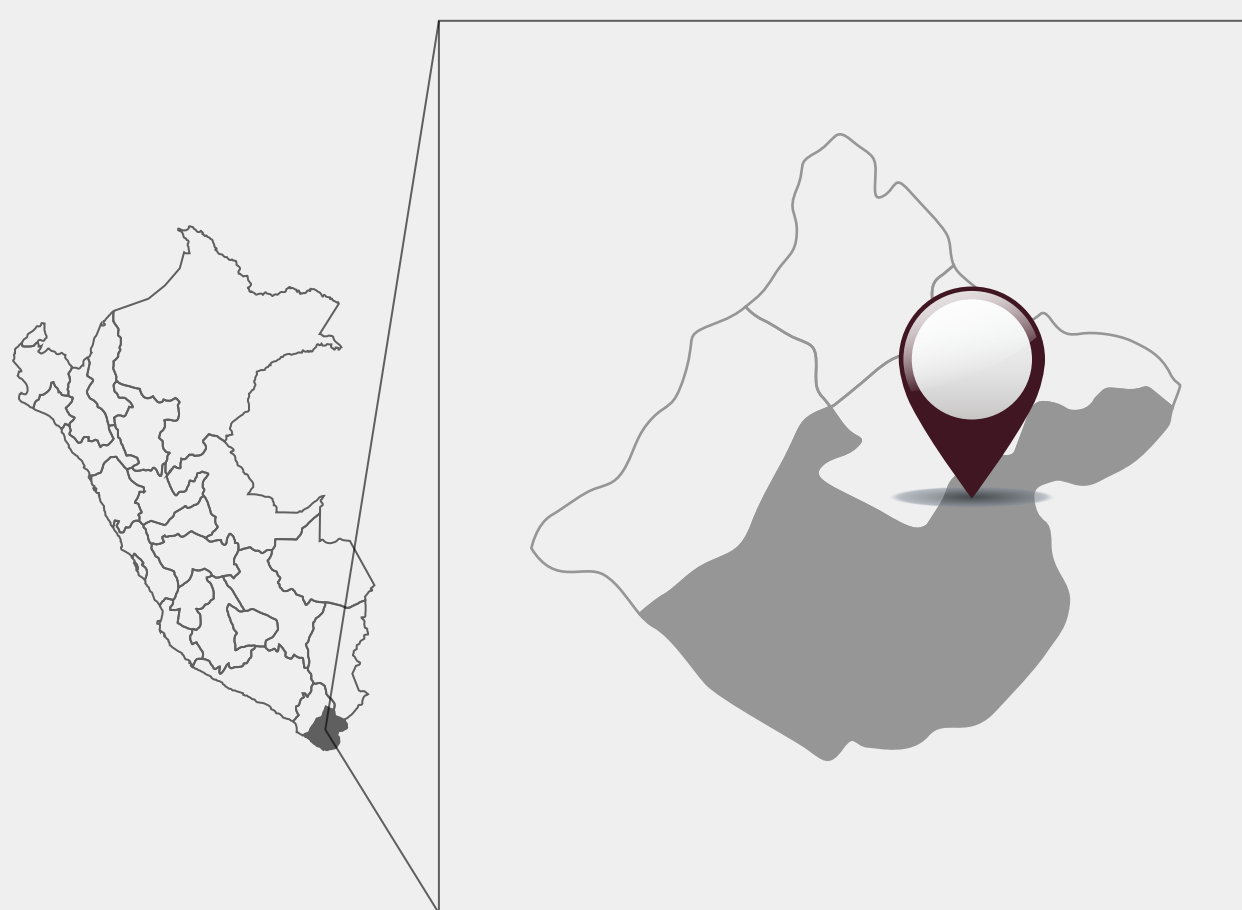


TACNA

MOGOLLO



LABRADOR DE MAGOLLO



TIPO DE VINO

Vino Tinto Seco de Uva Carménère 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: Fundo Arana, Irrigación Magollo

Departamento: Tacna

Añada: 2020

Altitud del viñedo: 600 m s.n.m

Clima: templado - húmedo

Horas de sol: 1500 horas al año

Pluviometría: 5 mm anual

Tipo de suelo: Franco arenoso

Edad del viñedo: 18 años

Sistema de conducción: Parrón español

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Alcohol: 13%

Acidez Total: 5.7 g/L

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza en forma manual, se usa máquina despalilladora para la molienda, el mosto obtenido se le acondiciona enzimas especializadas, la fermentación alcohólica se realiza en tanques de inox de 2 toneladas de capacidad con sistema frío, la fermentación maloláctica dura 3 semanas y se realiza en tanques agroindustriales de polietileno. Tiene contacto con chips de roble por 2 meses, posteriormente cumple un periodo de reposo en botella por 6 meses.

NOTA DE CATA

En nariz: Con aroma de notas verdes como el pimentón.

En boca: en su sabor se encuentra chocolate y notas de frutas rojas, bayas y especias, sus taninos son amigables suaves.

Maridaje: Parrillas con carnes rojas y cerdo.

Temperatura de servicio: de 15°C a 17°C.

Oxigenación: 10 minutos en decantador.

PREMIOS

Medalla de Bronce 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 16°C

Luz: Evitar exposición directa

