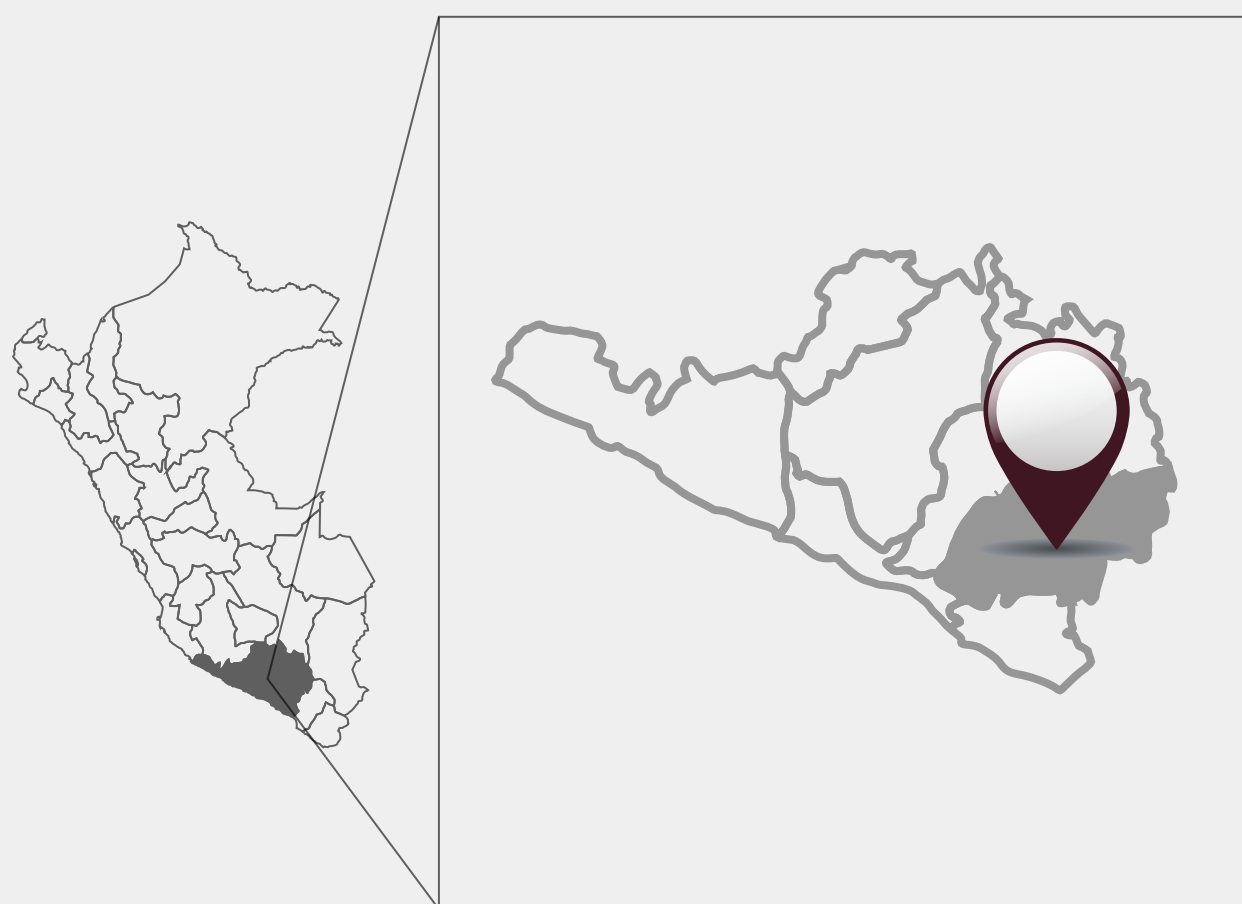


# AREQUIPA

## VALLE DE VITOR



# CONDE DE LA CONQUISTA



### TIPO DE VINO

Vino Rosado Semiseco Moscatel Negra 100%

### ORIGEN

**Valle/Distrito:** Caravelí

**Departamento:** Arequipa

**Añada:** 2021

**Suelo:** Franco arenoso

**Clima:** Templado desértico, seco y con amplitud térmica moderada

**Altitud:** 1,700 m s.n.m

**Conducción:** Espaldera de doble piso

### PARÁMETROS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 11.8%

**Azúcar residual:** 8.6 g/l

**Acidez total, ácido tartárico:** 6.2 g/l

**PH:** 2.7

### VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, con una maceración previa de 12 horas en contactos con los hollejos. Al inicio el mosto ingresó con una densidad de 1,092 g/ml, la fermentación se detuvo cuando se alcanzó los 1,006 g/ml (Durante la fermentación alcohólica la densidad va bajando conforme las levaduras transforman el azúcar en alcohol etílico), conservando sus azúcares naturales que le otorgan ese ligero dulzor que lo caracteriza.

### NOTA DE CATA

**En Vista:** Elegante rosa salmón pálido.

**En Nariz:** Buena intensidad aromática con notas florales a azahar, hierba luisa y manzanilla; y notas frutales a pomelo, fresas frescas y sandía.

**En Boca:** Ligeramente abocado, elegante y bien equilibrado entre su dulce natural y nivel de acidez. Encontramos sabores a frutos rojos, compota de fresa y guinda ácida.

**Maridaje:** Ideal para beberlo solo o para acompañar mariscos, chifa, pollo, comida japonesa, ensaladas, comida tailandesa, platos picantes, quesos azules como el roquefort y variedad de postres.

**Temperatura de servicio:** De 6°C - 8°C

### PREMIOS

Medalla de Plata en el segundo Concurso Nacional del Vino Peruano y 88 puntos en el Salón del vino Peruano 2021.

### CONSERVACIÓN

**Posición:** Horizontal

**Luz:** Evitar exposición directa

### ENÓLOGO

Rodrigo Avilés