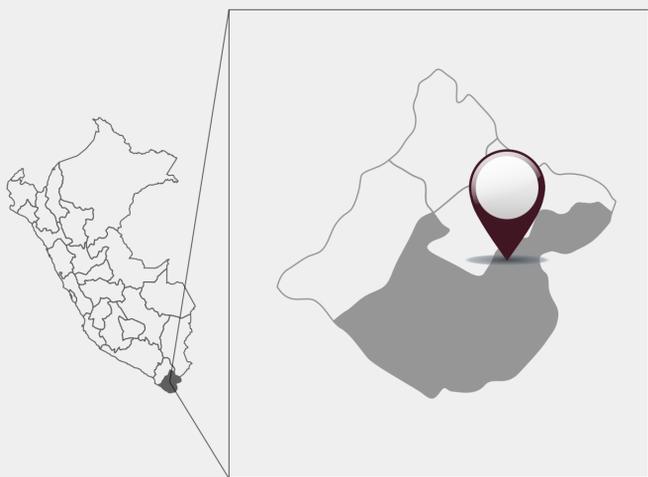


TACNA

MOGOLLO



LABRADOR DE MAGOLLO



TIPO DE VINO

Vino Tinto Seco de Uva Petit Verdot 100%

ORIGEN

Valle/Distrito: Fundo Arana, Irrigación Magollo

Departamento: Tacna

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

Azúcar residual gr/L: 3 g/l

Alcohol: 13% vol

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 vista: Presenta fuertes tonos rojos intensos.

En nariz: Aromas con notas de frutillas cerezas, chocolate y especias.

En boca: su sabor es equilibrado, aterciopelado y con buena acidez.

Maridaje: Parrillas con carnes rojas y cerdo en especial cuando el vino es joven.

Temperatura de servicio: 14°C - 16°C.

Oxigenación: 10 minuto 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 20°C

Luz: Evitar exposición directa

