



REGIONES VITIVINÍCOLAS

- LIMA**
 - Barranca (Pativilca)
 - Huaura (Huacho, Santa María, Sayán)
 - Huairal (Huairal)
 - Cañete (San Vicente, Nuevo Imperial, Quilmaná, Lunahuaná, Pacarán, Zúñiga, Santa Cruz de Flores)
- ICA**
 - Chincha (Chincha Baja, Sunampe, El Carmen y Grocio Prado)
 - Pisco (Humay y Túpac Amaru Inca)
 - Ica (La Tinguiña, Salas, San José de Los Molinos, Subtanjalla, Los Aquijes, Tate, Santiago y Ocucaje)
 - Nasca (Nasca, Vista Alegre, Ingenio)
- AREQUIPA**
 - Caravelí (Caravelí)
 - Camaná (Nicolás de Piérola)
 - Castilla (Valle de Majes)
 - Arequipa (La Joya, Vitor, Santa Rita de Siguas)
- MOQUEGUA**
 - Mariscal Nieto (Moquegua)
 - General Sánchez Cerro (Omate)
- TACNA**
 - Tacna (Calana, Pachía, Pocollay y Tacna)
- APURÍMAC**
 - Abancay (Curahuasi)
- LA LIBERTAD**
 - Gran Chimú (Cascas)

BODEGAS Y PRODUCTORES POR REGIÓN

LIMA	
LUNAHUANÁ	1. VIÑA LOS REYES 2. MI ROSDAL 3. LA RINCONADA 4. SANTA MARÍA
NUEVO IMPERIAL	5. VIÑA LOS CAMPOS
QUILMANÁ	6. BODEGA DON AMADEO 7. PEIRANO
CERRO AZUL	8. QUEBRADA DE IHUANCO
SANTA MARÍA	9. BARZOLA
SAYÁN	10. BODEGA RAS
HUACHO	11. DON ROBERT
PATIVILCA	12. FLOR DE LIS
PACARÁN	13. EL PULGAR

ICA	
CHINCHA	1. TABERNEIRO 2. VIÑA VIEJA 3. HATUN AICA 4. PARRAS DE LA OCTAVA
PISCO	5. MURGA 6. FUNDO LA MORA
ICA	7. VISTA ALEGRE 8. TACAMA 9. OCUCAJE 10. QUEIROLO 11. FINCA 314 12. PAMPAS DE ICA 13. GRIMALDI 14. VILLACURI 15. BODEGA MIMO 16. LA PISKERA 17. TRES GENERACIONES 18. BRUJAS DE CAYANGO

AREQUIPA	
CASTILLA	1. BODEGA MAJES TRADICIÓN - MAJES 2. VIÑA PISIS - MAJES 3. TORO MUERTO - MAJES
AREQUIPA	4. TORRE DE LA GALA - LA JOYA 5. HACIENDA DELABUELO - VÍTOR 6. PAZ SOLDÁN - VÍTOR 7. EL QUEBRANTO - VÍTOR 8. MIDOLO - SANTA RITA DE SIGUAS
CAMANÁ	9. CAMANÁ
CARAVELÍ	10. BODEGA ACAPANA - CARAVELÍ 11. VIÑA CARAVELÍ - CARAVELÍ

MOQUEGUA	
MOQUEGUA	1. ATENCIO TAPIA 2. VIEJO MOLINO 3. EL MOCHO 4. PARRAS Y REYES 5. CAMPANO

TACNA	
TACNA	1. FINCA MARAVILLA 2. SANTA ELENA 3. EL MARQUÉS CARIÑOSO 4. LABRADOR DE MAGOLLO 5. VIÑA MAGOLLO 6. DON MIGUEL 7. CUNEO

APURÍMAC	
APURÍMAC	1. APU WINERY

LA LIBERTAD	
GRAN CHIMÚ	1. DÍAZ & BECERRA

- ICA**
- ALBILLA
 - ALICANTE BOUSCHET
 - ANCELOTTA
 - ARRUFIAC
 - BARBERA
 - CABERNET FRANC
 - CABERNET SAUVIGNON
 - CARMÉNÈRE
 - CHARDONNAY
 - CHENIN BLANC
 - COLOMBARD
 - ITALIA ROSADA
 - MALBEC
 - MERLOT
 - MOLLAR
 - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
 - MOSCATEL DE HAMBURGO
 - MOSCATEL NEGRO DE PERÚ
 - MUSCAT OTTONEL
 - NEGRA CRIOLLA (LISTÁN PRIETO)
 - NIELLUCCO (SANGIOVESE)
 - PEDRO GIMÉNEZ
 - PETIT MANSÈN
 - PETIT VERDOT
 - QUEBRANTA
 - ROUSSANNE
 - SAUVIGNON BLANC
 - SEMILLÓN
 - SYRAH
 - TANNAT
 - TEMPRANILLO
 - TORONTEL
 - UGNI BLANC (TREBBIANO)
 - VIOGNIER

- AREQUIPA**
- ALBILLA
 - CABERNET SAUVIGNON
 - CANTARITA
 - CENIZA
 - MALBEC
 - MERLOT
 - MOSCATEL NEGRO DE PERÚ
 - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
 - MOLLAR
 - NEGRA CRIOLLA (LISTÁN PRIETO)
 - QUEBRANTA
 - SANGIOVESE
 - SYRAH
 - TANNAT
 - TORONTEL

- MOQUEGUA**
- CABERNET SAUVIGNON
 - MALBEC
 - MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
 - MOSCATEL NEGRO DE PERÚ
 - NEGRA CRIOLLA (LISTÁN PRIETO)
 - QUEBRANTA
 - SYRAH

UVAS MÁS CULTIVADAS

<p>MALBEC</p> <p>Es la variedad noble más plantada del Perú. Llamada auxerrois o còt noir en Cahors, llamada malbec en Burdeos y pressac en otros lugares. Sus vinos en nariz expresan aromas muy frutales que nos remiten a los frutos rojos (ciruela, cereza), arándano y mora, también son ligeramente especiados, en algunos casos con notas herbales y florales, desarrollan mayor complejidad cuando son criados en barrica, demostrando gran plasticidad. En boca tienen buena acidez, taninos persistentes y buen volumen (cuerpo).</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: SANTA MARÍA (HUAURA) ICA: CHINCHA BAJA (CHINCHA), LA TINGUIÑA Y SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS (ICA) AREQUIPA: VÍTOR (AREQUIPA) MOQUEGUA: MOQUEGUA (MARISCAL NIETO) TACNA: POCOLLAY, CALANA Y TACNA (MAGOLLO) LA LIBERTAD: CASCAS</p>	<p>CABERNET SAUVIGNON</p> <p>La cepa Cabernet Sauvignon es de origen francés. Concretamente de la región vitivinícola de Burdeos y es probablemente una de las más reconocidas a nivel mundial. Esta variedad, desde su Medoc natal, se exportó por todo el mundo adaptándose en muchas regiones vitícolas. La cepa apareció en el s. XVII, es el producto del cruce entre la Cabernet Franc y la Sauvignon Blanc. Es una variedad de fácil cultivo que se adapta a una gran variedad de suelos, climas y latitudes. A pesar de todo ello, la Cabernet Sauvignon siempre mantiene su particular carácter.</p> <p>En Perú es muy cultivada en nuestra costa y que en los últimos diez años ha experimentado un notable crecimiento en nuestras principales regiones productoras. Sus vinos en nariz expresan olores dominados por los frutos negros como la mora, ciruela negra y grosellas negras, otro descriptor característico es el pimienta verde o rojo. En la actualidad el uso de barricas para esta variedad es más frecuente.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: NUEVO IMPERIAL Y LUNAHUANÁ (CAÑETE), SANTA MARÍA (HUAURA) ICA: SUNAMPE (CHINCHA), LA TINGUIÑA Y SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS (ICA) APURÍMAC: CURAHUASI (ABANCAY) TACNA: POCOLLAY, CALANA Y TACNA (MAGOLLO) AREQUIPA: SANTA RITA DE SIGUAS (AREQUIPA)</p>	<p>SAUVIGNON BLANC</p> <p>La sauvignon blanc es originaria de la región francesa de Burdeos, donde su clima marítimo se revela perfecto para esta variedad. En las costas de Lima e Ica se producen vinos con olores a frutos tropicales como la maracuyá, piña madura, pera y durazno, acompañado de una ligera expresión floral y herbal. En boca destaca por su buena acidez, la cual es más marcada en los vinos de Curahuasi, debido a su altitud.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: CAÑETE ICA: LA TINGUIÑA Y SAN JOSÉ DE LOS MOLINOS (ABANCAY) APURÍMAC: CURAHUASI (ABANCAY)</p>	<p>ALBILLA</p> <p>Varietal patrimonial tradicional de origen hispano colonial. Es una de las primeras variedades introducidas por los conquistadores y misioneros en el siglo XVI. Conocida en España como "Listán Blanco" o "Palomino fino", usada para elaborar vinos blancos, o fortificados del tipo "jerez", de aromas tenues, con aromas que recuerdan a melocotón, frutos secos. Actualmente se vienen elaborando vinos secos varietales, blends y espumantes con esta variedad.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: PATIVILCA, CAÑETE ICA: LA TINGUIÑA, OCUCAJE AREQUIPA: VALLE DE MAJES (CASTILLA)</p>
<p>QUEBRANTA</p> <p>Varietal patrimonial peruana de origen criollo, proveniente del cruzamiento entre las variedades españolas Listán Prieto y Mollar Gafé. Reconocida por la Organización Internacional de la Vid y el Vino como oriunda del Perú. Por su baja concentración de antocianos es usado principalmente en la elaboración de vinos rosados que presentan aromas de frutos rojos como la ciruela, cereza, fresa, frambuesa, manzana y fruta deshidratada como la pasa negra.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: HUAURA, BARRANCA, LUNAHUANÁ, SAN VICENTE Y NUEVO IMPERIAL ICA: CHINCHA (SUNAMPE), HUMAY (PISCO), LA TINGUIÑA, SANTIAGO OCUCAJE. AREQUIPA: VÍTOR (AREQUIPA) MOQUEGUA: MOQUEGUA (MARISCAL NIETO)</p>	<p>MOSCATEL DE ALEJANDRÍA</p> <p>Varietal patrimonial tradicional de origen griego introducida al Perú en la época colonial por los misioneros jesuitas, conocida aquí como "Italia". Es la variedad blanca más plantada en el país. En nariz es muy expresivo, con aromas que nos recuerdan a las flores blancas como el jazmín y frutas tropicales como la piña, el durazno y el mango.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: HUAURA, BARRANCA, LUNAHUANÁ, SAN VICENTE, QUILMANÁ Y NUEVO IMPERIAL ICA: HUMAY (PISCO) AREQUIPA: VALLE DE MAJES (CASTILLA) MOQUEGUA: MOQUEGUA (MARISCAL NIETO) TACNA: MAGOLLO (TACNA) LA LIBERTAD: CASCAS</p>	<p>NEGRA CRIOLLA</p> <p>Varietal patrimonial tradicional de origen hispano colonial muy productiva y rústica. Es una de las primeras variedades introducidas por los conquistadores y misioneros en el siglo XVI. Conocida en España como "Listán prieto" o "Palomino común" y desde su llegada es usada en la elaboración de vinos en casi toda la franja costera del sur del Perú, de tipo "loque" o "clarete", donde se le conoce como Negra Corriente o Prieta, cuyos aromas evocan recuerdos a aceituna, manzana roja, pecanas, guindón y hojas secas. En Chile es conocida como uva País y en Argentina como Criolla Chica.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: PATIVILCA, CAÑETE ICA: HUMAY (PISCO) AREQUIPA: CARAVELÍ, VALLE DE VÍTOR (AREQUIPA), CAMANÁ Y VALLE DE MAJES (CASTILLA) MOQUEGUA: MOQUEGUA (MARISCAL NIETO) TACNA: POCOLLAY, CALANA Y TACNA (MAGOLLO) LA LIBERTAD: CASCAS</p>	<p>TORONTEL</p> <p>Varietal patrimonial peruana de origen criollo, de acuerdo a recientes estudios científicos (UNALM-INTA) pertenece a la familia del Torrontés Riojano argentino. Varietal de gran perfil aromático y productividad, es usada principalmente en la elaboración de vinos blancos varietales y blends, que presentan aromas florales, frutos cítricos y tropicales.</p> <p>Las principales zonas de cultivo son:</p> <p>LIMA: NUEVO IMPERIAL, PATIVILCA, HUAURA ICA: SANTIAGO Y OCUCAJE AREQUIPA: VALLE DE MAJES LA LIBERTAD: CASCAS</p>

PERÚ