

MEDALLA

SECRETO
DE NUESTRA TIERRA



ALTO LIMAY WINES



SECRETO DE NUESTRA TIERRA MEDALLA MALBEC 2017

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN: Malbec 100%.

AÑADA: 2017.

ALTITUD: 750 msnm.

CULTIVO: Viñedo en Espaldero alto y poda en cordón pitoneado.

RIEGO: Por Goteo.

COSECHA: Manual en cajas de 15 Kg.

FERMENTACIÓN: Tradicional con fermentos autóctonos del viñedo a una temperatura de 23 a 30°C y una maceración de 15 días.

WINEMAKER: Oscar Zalazar.

NOTAS DE CATA

VISTA: Rojo profundo, joven de tonos y reflejos violetas con un centro de copa bien marcado.

NARIZ: Varietal con una mixtura de frutos rojos frescos, ciruela, moras, frutillas pasadas de madura y notas primaverales.

BOCA: Taninos dulces, redondos y suaves. Muy fresco, de un centro de boca carnoso y un final equilibrado y largo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

Vino con decantación natural embotellado luego de dos inviernos de guarda.

MARIDAJE

Nuestro Malbec insignia, muy versátil y festivo, recomendable para cóctel, festejos con piqueos o comidas tradicionales.



SECRETO DE NUESTRA TIERRA MEDALLA CABERNET SAUVIGNON 2016

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN: Cabernet Sauvignon 100%.

AÑADA: 2016.

ALTITUD: 750 msnm.

CULTIVO: Viñedo en Espaldero alto y poda en cordón pitoneado.

RIEGO: Por Goteo.

COSECHA: Manual en cajas de 15 Kg.

FERMENTACIÓN: Tradicional con fermentos autóctonos del viñedo a una temperatura de 23 a 30°C y una maceración de 20 días.

WINEMAKER: Oscar Zalazar.

NOTAS DE CATA

VISTA: De color rojo sombra y reflejos típicos de la variedad.

NARIZ: Complejo con frutas frescas (casis, frambuesa), especias, caramelo, pimentón.

BOCA: Equilibrado, de taninos bien marcados con un centro de boca redondo de final largo, especiado y un recuerdo a caramelo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

Vino con decantación natural embotellado luego de dos inviernos de guarda.

MARIDAJE

Excelente para asados y parrilladas, chorizos de campo, morcillas y achuras bien cocidas.



SECRETO DE NUESTRA TIERRA MEDALLA WHITE BLEND 2019

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN: Tocai, Torrontés y Chardonnay.

AÑADA: 2019.

ALTITUD: 750 msnm.

CULTIVO: Viñedo en Espaldero alto y poda en cordón pitoneado.

RIEGO: Por Goteo.

COSECHA: Manual en cajas de 15 Kg.

FERMENTACIÓN: Fermentación en blanco, con desborre previo y agregados de fermentos seleccionados a una temperatura entre 15 y 18°C durante 14 días.

WINEMAKER: Oscar Zalazar.

NOTAS DE CATA

VISTA: Brillante con tonalidades verdosas y elegancia en copa.

NARIZ: Delicado equilibrio entre floral y cítrico.

BOCA: Acidez marcada con carácter cítrico y muy largo en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C.

MARIDAJE

Ideal para acompañar comidas orientales a base de frutos del mar, pescados y carnes blancas de bajo contenido en grasa.



SECRETO DE NUESTRA TIERRA MEDALLA ROSÉ MALBEC 2020

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN: Malbec 100%.

AÑADA: 2020.

ALTITUD: 750 msnm.

CULTIVO: Viñedo en Espaldero alto y poda en cordón pitoneado.

RIEGO: Por Goteo.

COSECHA: Manual en cajas de 15 Kg.

FERMENTACIÓN: Con desfangado (desborre) previo a la fermentación e inoculación de fermentos seleccionados a una temperatura de 15 a 18°C durante 15 días.

WINEMAKER: Oscar Zalazar.

NOTAS DE CATA

VISTA: De color rojo salmonado, liviano, muy sensual.

NARIZ: Elegante e impactante. Sobresalen aromas a rosa mosqueta y frutilla.

BOCA: De gran armonía, de textura sedosa con un final fresco, frutal y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 08 a 10°C.

MARIDAJE

Excelente para usar de aperitivo, como vino festivo y en cocteles. Ideal para sushi y comidas fusión Peruanas.