

JOSÉ SANTOS

Fabricante de anécdotos

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vino de la variedad de uva Malbec o Cot Negra, fermentado en tinajas de arcilla fabricadas entre los años 1,700 a 1,800, vino de mínima intervención, no se aplica nada que no sea propio de la uva y crianza en barrica francesa de segundo uso por 12 meses y 8 meses en botella.

FORMATO

750 ml

AÑO

2022

ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm,
Arequipa, Peru

CEPA

100% Malbec o Côt Negra

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo rubí con ribetes cereza brillante. Al desplazarse por las paredes de la copa presenta lágrimas gruesas, lo cual nos habla muy bien del alcohol.

Nariz: Predominan las notas a frutos rojos, cereza y fresa principalmente. Acompañados con un fondo de frutos negros donde las moras es la protagonista.

Boca: Excelente balance entre alcohol, acidez y taninos. Por un lado los taninos te marcan el paladar, por otro la acidez te refresca, presenta un final persistente.

LÍNEA DE PRODUCTO

Vino Reserva

GRADO DE ALCOHOL

13.5 %

FOB

USD 12.00 x bot

