

**GRAN TINTO – VIÑA TACAMA DESDE 1889 – ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA TACAMA S.A. – CAMINO REAS S/N – LA TINGUIÑA – ICA – PERÙ R.U.C. 202167896 R.S. P35524N DIGESA – JAUÑTC 2009 13%**

*ELABORADO CON LAS VARIEDADES MALBEC, TANNAT Y SYRAH*

*VINO DEGUSTADO EN PACHACUTEC GRILL RESTAURANT EN CUSCO*

[www.pachacutecrestaurant.com](http://www.pachacutecrestaurant.com)

[atencionalcliente@tacama.com](mailto:atencionalcliente@tacama.com)

[www.tacama.com](http://www.tacama.com)

**VISUAL:** color rojo rubí con reflejos violáceo y con un cuerpo regular.

**NARIZ:** fruta roja semi-madura, ciruela verde, granadilla, madera verde, pimienta verde y rosas.

**BOCA:** seco, cálido, livianamente tánico y con una buena sequedad alcohólica. El cierre de boca es con ciruela roja, con sabor a granada y una grande suavidad; la persistencia aromática intensa oscila entre 4 y 5 segundos.

**MARIDAJE:** sopa de quinoa con pimienta negra

- La succulencia de la sopa se contrapone a la sequedad alcohólica del vino
- La succulencia de la sopa contrarresta la astringencia del vino
- La sensación de especias (pimienta negra) de la sopa se coteja con la suavidad del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino agradable que con sorpresa no tiene notas minerales, pero con su aporte de polifenoles deja que la sangre fluya mucho más después de la visita a los legendarios templos Inka.