



# QUEBRADA DE IHUANCO - NATURAL



## País, Região e Sub-região

Peru / San Juan de Ihuanco / Cañete



## Vinhedo

Lar de alguns dos vinhedos mais antigos das Américas é a zona de San Juan de Ihuanco no Deserto de Ica, a 300 km ao sul de Lima, capital do Peru. Vinhedos plantados em solos marinhos cercado por colinas a 4 km do mar, com alta influência marítima.



## Uva

100% Quebranta



## Safra

2018



## Teor Alcoólico

12,8%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Colheita adiantada para a preservação da acidez. Fermentação espontânea com longas macerações com leveduras indígenas e contato com as cascas por 60 dias. Período de 9 meses de repouso. Amadurecimento por 12 meses.



## Notas de Degustação

Cor entre o vermelho claro e o rosa profundo, reflexos tijolo e âmbar. Expressão aromática envolvente com

notas de frutas vermelhas: framboesa e cranberry; mel, nozes, avelãs, toques minerais e terrosos e uma leve oxidação lembrando alguns vinhos do Jura ou Beaujolais natural. Entrada em boca vibrante, com leve doçura inicial, textura arejada e final salino. Notas de frutas cristalizadas e cítricas, corpo leve e equilíbrio entre suavidade e tensão com final persistente e nuances picante. Temperatura de serviço: 15° C. Potencial de guarda: 10 anos.



## Harmonização

Ideal com frutos do mar, peixes, camarão, paellas e arroz com pato. Conquistou os grandes chefs peruanos, que o incorporaram em seus menus de degustação. Tem sido servido em restaurantes de prestígio como o Central (Lima), considerado um dos melhores do mundo.



## Sobre a Vinícola

Pepe Moquillaza é um conceituado alquimista peruano, criador do melhor pisco do planeta, o Inquebrantable. Foi o pioneiro a vinificar uvas de pisco para a produção de vinhos naturais. Seus piscos já são produzidos à base de vinhedos de baixo rendimento e fermentações naturais em recipientes de barro. Com a ajuda do amigo Matías Michelini, Pepe produz vinhos inigualáveis, de profunda alma peruana. É na zona de San Juan de Ihuanco no Deserto de Ica, a 300 km ao sul de Lima, que a mágica acontece. Ânforas de argila pré-hispânicas, anteriores até mesmo à colonização inca, aqui chamadas de botijas, passam a ser usadas para produção de vinho e pisco, possibilitando o resgate da tradição local do feito de vinho. A fazenda existe há mais de 400 anos; a bodega, cerca de 100. Pepe investe nas tentativas de revitalizar os fermentadores de cimento centenários, da mesma maneira que fez com as botijas de argila. O intuito era o resgate da uva Quebranta, resultante do cruzamento de Negra Criolla (País) e Mollar, trazidas em épocas coloniais. Ela é a única uva autóctone do Peru, extremamente adaptada ao terroir desértico de Ica. Foi capaz de resistir à filoxera e vem sendo utilizada como porta-enxerto, além de produzir em pé franco. A partir daí, “nasce” o produtor de vinhos naturais das uvas Quebranta, Itália, Albilla, Torrontel e Negra Criolla que agora estão disponíveis no Brasil.

