VINOS PATRIMONIALES DEL PERÚ

VINOS PATRIMONIALES DEL PERÚ

EL PATRIMONIO ES LA MEMORIA QUE EL PASADO DEJA EN NUESTRAS MANOS; SU VERDADERO VALOR NACE CUANDO SOMOS CAPACES DE MIRARLO DE NUEVO Y CONVERTIRLO EN FUTURO.

CRÉDITOS

Guía de Vinos Patrimoniales del Perú
Primera edición, 2026

Una coproducción de
Catad'Or y Perú Hace Vino

Autor
Pablo Ugarte

Dirección editorial
Sofía Le Foulon

Diseño y diagramación
Romina Sandrock

Producción y coordinación logística en Perú
Pedro Cuenca Espinoza — Perú Hace Vino

Auspicio
Industria Corchera Amorim

Fotografías
Gentileza de Perú Hace Vino

Colaboradores
Dra. Aybel Almanza Cano
Rodrigo Avilés

AGRADECIMIENTOS

A Pedro Cuenca Espinoza y a todo el equipo de Perú Hace Vino, por su colaboración y compromiso con este proyecto.

A Pedro Félix y Felipe Fellay, de Industria Corchera Amorim, por su valioso apoyo y confianza en esta publicación.

A la Dra. Aybel Almanza Cano, por su contribución técnica al desarrollo de esta publicación.

A todos los productores de vinos de cepas patrimoniales presentes en esta guía, por su dedicación, trabajo y aporte a la preservación y proyección de este patrimonio vitivinícola.

ÍNDICE

5 **Introducción**

6 **Editorial**

8 **Mapa de vinos patrimoniales del Perú**

9 **Variedades patrimoniales del Perú**

17 **Método de evaluación**

18 **Áncash**

19 Bodega Juanita

22 **Lima**

23 Bodega RAS

24 Viña D'Los Campos

27 Viña Los Reyes

29 **Ica**

30 Bodega Airport

31 Bodega Doña Juanita

32 Bodega Pampas de Ica

36 Bodega Viña Vieja

38 Nyrla Lévano

41 Viña Tacama

43 Viñas Queirolo

48 **Arequipa**

49 Bodega Midolo

53 Bodega Paz-Soldán

59 Hacienda del Abuelo

62 Volcanic Wine

64 **Moquegua**

65 Bodega Atencio Tapia

67 Bodega Campano

68 Bodega El Mocho

73 Bodega Viejo Molino

75 **Tacna**

76 Bodega Cuneo

79 Bodega Franco

83 Bodega Labrador de Magollo

86 **Detrás de la guía**

INTRODUCCIÓN

Aunque la vid y el vino fueron introducidos en el Perú por los españoles, como parte de una larga tradición mediterránea y de la cultura cristiana, su desarrollo en el Virreinato adquirió muy pronto características propias. Diversos historiadores hablan incluso de una verdadera hibridación cultural, ya que la vitivinicultura supo adaptarse con rapidez a nuevos territorios, a sofisticados sistemas de irrigación heredados de las culturas andinas y a conocimientos agrícolas que ya formaban parte de la historia del Perú.

Con el tiempo, el vino y, posteriormente, los aguardientes de uva, especialmente el pisco, pasaron a integrarse a la vida económica, social y festiva del país, impulsados, además, por la creciente demanda de los centros mineros del Alto Perú, dando origen a una tradición vitivinícola distinta de la europea y profundamente marcada por la geografía y la realidad del antiguo Virreinato del Perú.

En el Perú, una parte importante de ese patrimonio vegetal logró sobrevivir, probablemente favorecida por el menor desarrollo de la industria del vino durante buena parte del siglo XX y por la consolidación del pisco como principal destino de estas variedades.

El resurgimiento de la vitivinicultura peruana ha vuelto la mirada hacia estas cepas, que permanecieron resguardadas durante generaciones. La diversidad de sus valles alberga numerosas variedades históricas que hoy constituyen uno de los rasgos más distintivos del nuevo vino peruano.

Estas variedades, que llegaron hace más de cuatro siglos, vuelven a proyectarse hacia el futuro, no como una reliquia histórica, sino como el fundamento de una nueva identidad vitivinícola.

Aunque las variedades internacionales también forman parte del paisaje vitícola peruano, son precisamente estas cepas patrimoniales y criollas las que comienzan a consolidar un lenguaje propio. Probablemente serán ellas las que, en los próximos años, ocupen un lugar cada vez más relevante en las cartas y cavas de los miles de restaurantes peruanos que hoy proyectan una de las gastronomías más admiradas del mundo.

EDITORIAL

EL NUEVO VINO PERUANO Y SUS CEPAS PATRIMONIALES

Pablo Ugarte

Recorrer los valles vitivinícolas del Perú y catar sus vinos durante los últimos cuatro años ha significado descubrir una historia que permanecía prácticamente invisible para mí y, creo, para buena parte del continente. Lo que comenzó como una serie de visitas técnicas terminó convirtiéndose en la convicción de que en el Perú está ocurriendo uno de los procesos más interesantes de la vitivinicultura sudamericana.

Durante este tiempo, no encontré únicamente nuevas bodegas o mejores técnicas de elaboración. Encontré productores que decidieron mirar hacia atrás para construir el futuro. Familias que comenzaron a interpretar nuevamente variedades que durante décadas parecían destinadas casi exclusivamente a la elaboración de pisco y que hoy revelan una sorprendente capacidad para dar origen a vinos finos, secos y profundamente gastronómicos.

A través de sus diferentes valles emerge una diversidad territorial que habla de un país históricamente rico en agricultura, pero que además ha abrazado su patrimonio con un sentido de pertenencia admirable. Desde el pequeño productor campesino hasta las bodegas de mayor desarrollo tecnológico, todos parecen compartir una misma convicción: el patrimonio no se reduce a una pieza arqueológica del pasado, sino que constituye la base sobre la cual construir el futuro del vino peruano.

Mientras buena parte de la vitivinicultura sudamericana edificó su prestigio internacional sobre variedades francesas, el Perú comienza a recorrer un camino diferente. No reniega de ellas; por el contrario, conviven con naturalidad en muchos viñedos. Sin embargo, el país parece haber comprendido que su mayor singularidad se encuentra precisamente en aquellas variedades que logró conservar a lo largo de los siglos.

El futuro del vino peruano no parece estar en imitar a sus vecinos, sino en recuperar aquellas variedades patrimoniales que gran parte de Sudamérica fue dejando de lado con el paso del tiempo. Allí reside, probablemente, su mayor singularidad. Tampoco en una sola cepa emblemática, que bien podría ser la Quebranta, sino en la extraordinaria diversidad de un patrimonio vitícola que ha sobrevivido durante siglos y que hoy comienza a expresarse con una mirada contemporánea. Ese patrimonio constituye la mayor oportunidad del Perú para construir una identidad vitivinícola propia y plenamente reconocible en el escenario internacional.

En estos vinos aparece una personalidad que sorprende. En su fruta nítida, equilibrio y texturas, se percibe la influencia del desierto, la cercanía del océano Pacífico, el contraste entre la luz filtrada por la nubosidad en los sectores próximos al litoral y la intensa luminosidad de los valles interiores, la amplitud térmica, la salinidad que aportan las arenas desérticas transportadas por las brisas marinas hacia los viñedos, los suelos volcánicos en Arequipa y la permanente presencia de la cordillera de los Andes. Son vinos donde paisaje, historia y cultura dialogan con una coherencia difícil de encontrar en otros lugares de América.

La recuperación de cepas tradicionales como la Negra Criolla (Listán Prieto), Moscatel de Alejandría (Italia), Mollar, Albilla y las variedades criollas como la Quebranta, Moscatel Negro del Perú y Torontel Peruano constituye mucho más que un ejercicio de rescate patrimonial. Es la construcción de una nueva interpretación del vino peruano, capaz de dialogar con la extraordinaria gastronomía del país y de proyectarse hacia consumidores que buscan autenticidad antes que uniformidad.

Quizás dentro de algunos años estos nombres dejarán de ser familiares únicamente para los peruanos y comenzarán a ocupar un lugar propio en las cartas de los grandes restaurantes del mundo. Si eso ocurre, no será solamente el éxito de una nueva categoría de vinos. Será la confirmación de que un país decidió reencontrarse con una parte esencial de su patrimonio para convertirla en una expresión contemporánea de identidad que nosotros estaremos felices de haber ayudado a visibilizar con este proyecto.

Esta guía no habría sido posible sin la generosa participación de los productores peruanos, quienes en este período han abierto las puertas de sus viñas y bodegas y han descorchado sus vinos para compartir sus historias y su visión de futuro.

Un reconocimiento especial merece Pedro Cuenca, aliado fundamental de este proyecto y director de Perú Hace Vino, quien ha sido nuestro anfitrión y guía durante estos últimos años y quien, desde el primer momento, comprendió la necesidad de proyectar las cepas patrimoniales del Perú más allá de sus fronteras. Su colaboración, junto con la de todo el equipo de Perú Hace Vino, fue clave para la producción y coordinación logística en el país y para hacer posible nuestro recorrido por los principales valles vitivinícolas del Perú.

Con la coproducción de Catad'Or y Perú Hace Vino, y el valioso auspicio de Industria Corchera Amorim, fue posible desarrollar este proyecto que une a Perú, Chile y Portugal con el propósito de documentar y dar a conocer una realidad que hoy comienza a revelar al mundo toda la riqueza y singularidad del vino peruano.

Por último, mis palabras de máximo agradecimiento a Sofía Le Foulon, mi compañera, editora de la guía y catadora calificada, quien me acompañó en todas las degustaciones y logró poner estos textos en armonía, aportando en todo momento su profesionalismo y rigor.

MAPA DE VINOS PATRIMONIALES DEL PERÚ

VARIEDADES PATRIMONIALES DEL PERÚ

La vitivinicultura peruana posee una de las historias más antiguas de América del Sur. Desde la llegada de las primeras vides españolas en el siglo XVI, diversas variedades europeas (variedades tradicionales) se adaptaron a los valles del Perú y, a lo largo de los siglos, dieron origen a un valioso patrimonio vitícola, enriquecido por hibridaciones naturales y variaciones somáticas espontáneas (variedades criollas). Estas variedades, tanto las tradicionales como las criollas, constituyen hoy en día las variedades patrimoniales del Perú y son parte fundamental de la identidad vitivinícola y pisquera del país.

Entre las variedades tradicionales de origen europeo que forman parte de este patrimonio se encuentran la Moscatel de Alejandría, Listán Prieto, Mollar Cano y Palomino Fino, denominadas en el Perú como Italia, Negra Criolla, Mollar y Albilla, respectivamente. A ellas se suman variedades criollas de origen peruano, entre las que destacan la Quebranta, el Torontel Peruano y el Moscatel Negro del Perú.

VARIEDADES TRADICIONALES
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Variedad tradicional de origen griego, la Moscatel de Alejandría pertenece a una de las familias de variedades más antiguas cultivadas por la humanidad. Desde el Mediterráneo se difundió por distintos territorios y llegó a América durante el período colonial, formando parte de las variedades fundadoras de las variedades criollas sudamericanas que contribuyeron al desarrollo de la vitivinicultura del continente.

En el Perú es también conocida como **Italia** y constituye una de las variedades blancas tradicionales del país, con un rol fundamental tanto en la elaboración de vinos como de piscos aromáticos. El Reglamento de la Denominación de Origen Pisco la reconoce entre las ocho variedades pisquerasy la clasifica como una variedad aromática

Se trata de una cepa de gran expresividad aromática, reconocida por su carácter intensamente perfumado. Sus vinos despliegan marcadas notas florales y frutales que evocan jazmín, azahar, flor de naranjo, uva fresca, durazno, mango y frutas tropicales maduras.

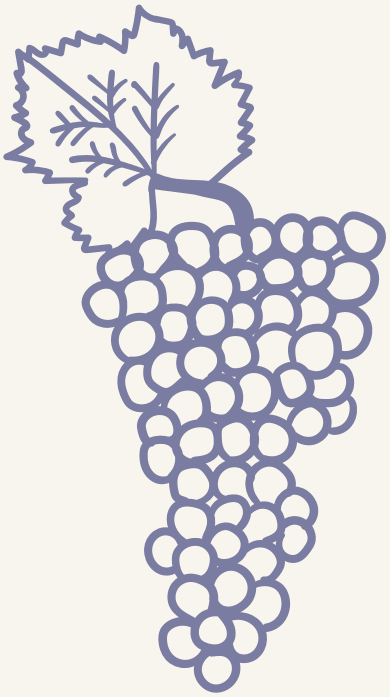
Este perfil se explica, en buena medida, por su riqueza natural en compuestos terpénicos responsables de buena parte de su característica expresión floral y frutal.

En boca, produce vinos fragantes, amplios y de textura suave, generalmente con acidez moderada. En los valles más cálidos del Perú puede desarrollar expresiones más maduras, untuosas y melosas, mientras que en zonas con mayor amplitud térmica puede conservar una expresión más fresca, floral y delicada.

Históricamente ha sido una variedad importante para la elaboración de piscos aromáticos, aportando intensidad, fineza y tipicidad. En la actualidad, diversos productores exploran nuevas interpretaciones enológicas, incluyendo vinos secos y estilos orientados a resaltar tanto su expresión varietal como el carácter de los distintos valles.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Áncash: Huarmey y Las Calaveras
Lima: Huaura, Barranca, Cañete (Lunahuaná, San Vicente, Quilmaná y Nuevo Imperial)
Ica: Ica (Salas, San Juan Bautista, Los Aquijes, Pachacútec, San José de los Molinos, La Tinguiña, Santiago y Ocucaje); Pisco (Humay); Chincha (El Carmen y Sunampe)
Arequipa: Arequipa (valle de Vítor, Santa Rita de Siguas, La Joya); Caylloma (valle de Majes)
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua)
Tacna: Tacna (Pocollay, Magollo)



NEGRA CRIOLLA

Variedad patrimonial de origen español, correspondiente genéticamente a la **Listán Prieto**, una de las primeras vides introducidas en América durante el siglo XVI. En distintos países recibe diferentes sinonimias: País en Chile, Criolla Chica en Argentina, Mission en California y Misión en México.

Es una cepa vigorosa y productiva, de gran importancia histórica como variedad fundacional de la viticultura sudamericana. En Perú tuvo un papel central en la elaboración de los llamados vinos aloques, característicos de los primeros siglos de su historia vitivinícola.

Sus vinos suelen presentar colores pálidos y una expresión aromática particular, con notas de fruta roja, manzana roja, guindón y hojas secas, junto con matices herbales, terrosos y, en ocasiones, algunos toques ahumados. En boca tienden a mostrar frescura, taninos suaves y una estructura ligera.

Actualmente existe un renovado interés por esta variedad en la elaboración de vinos ligeros que buscan recuperar y poner en valor su identidad patrimonial.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Áncash: Huarmey y Las Calaveras
Lima: Barranca (Pativilca); Cañete (Lunahuaná y Quilmaná)
Ica: Ica (San José de los Molinos , Santiago y Ocucaje); Pisco (Humay)
Arequipa: Arequipa (valle de Vítor, Santa Rita de Siguas); Caravelí; Camaná; Caylloma (valle de Majes)
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua); General Sánchez Cerro (Omate)
Tacna: Tacna (Pocollay, Pachía, Calana y Magollo)

MOLLAR

Variedad patrimonial de origen español, identificada genéticamente como **Mollar Cano**. De antigua presencia en la península ibérica, su origen se asocia al suroeste de España, particularmente a Andalucía, donde fue cultivada por su productividad y adaptación a climas cálidos y secos. Fue introducida tempranamente en América durante el período colonial y alcanzó una importante difusión en el Virreinato del Perú.

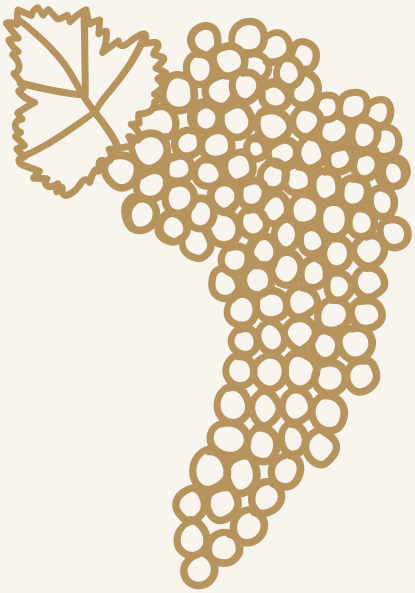
Su importancia dentro del patrimonio vitícola peruano se debe a su participación como uno de los parentales de la variedad Quebranta, originada en Perú a partir de un cruzamiento natural con Listán Prieto.

Posee racimos grandes, vigor moderado y buena productividad. Se adapta especialmente bien a zonas áridas y soleadas.

Sus vinos suelen ser ligeros y frutales, de taninos suaves, con notas de ciruela roja, granada y frutas maduras. Aunque actualmente su presencia es reducida, mantiene su relevancia histórica y genética dentro del patrimonio vitícola peruano.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Ica: Ica (Santiago y Ocucaje), Pisco (Humay)
Arequipa: Arequipa (Santa Rita de Siguas, La Joya y valle de Vítor); Caylloma (valle de Majes)



ALBILLA

Variedad patrimonial de origen español, identificada genéticamente como **Palomino Fino**. Fue introducida tempranamente en América durante el período colonial y forma parte del patrimonio vitícola tradicional del Perú.

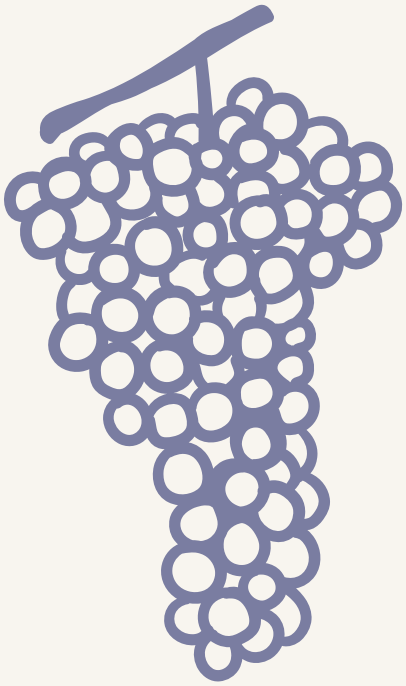
En Perú ha encontrado buena adaptación a climas secos y cálidos y es una de las ocho variedades reconocidas para la elaboración de pisco.

Sus vinos suelen mostrar un perfil delicado, con aromas de fruta blanca, frutos secos, hierbas y flores blancas. En boca puede ofrecer una expresión ligera y fresca, de carácter más discreto que otras variedades blancas aromáticas.

En la actualidad, algunos productores están recuperando su potencial para la elaboración de vinos secos y explorando diferentes estilos de vinificación y crianza, incluyendo experiencias de guarda biológica bajo velo de flor.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Lima: Cañete (Cerro Azul)
Ica: Ica (La Tinguiña, Santiago y Ocucaje), Pisco (Humay)
Arequipa: Caylloma (valle de Majes)
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua)



VARIEDADES CRIOLLAS

QUEBRANTA

Variedad criolla de origen peruano, proveniente del cruzamiento natural entre las variedades españolas Listán Prieto y Mollar Cano. Es considerada la cepa emblemática del pisco peruano y figura en el Vitis International Variety Catalogue (VIVC) como una variedad originaria del Perú.

Se caracteriza por su rusticidad y buena adaptación a las condiciones cálidas y secas de los valles vitivinícolas del Perú. Sus bayas presentan una coloración violeta relativamente ligera. Forma parte del grupo de variedades no aromáticas reconocidas para la elaboración de pisco.

En sus vinos aparecen aromas de ciruela roja, cereza, fresa, frambuesa, manzana roja y frutas deshidratadas como pasa negra e higo seco. En boca suele mostrar cuerpo medio, textura suave y una acidez generalmente moderada.

Actualmente, algunos productores exploran nuevas expresiones de la variedad a través de vinos tintos ligeros, rosados de perfil gastronómico y elaboraciones de mínima intervención.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Áncash: Huarmey y Las Calaveras
Lima: Huaura, Barranca, Cañete (Lunahuaná, San Vicente y Nuevo Imperial)
Ica: Chincha (Sunampe); Pisco (Humay); Ica (San José de los Molinos, Salas, San Juan Bautista, La Tinguiña, Pachacútec, Los Aquijes, Santiago y Ocucaje)
Arequipa: Arequipa (valle de Vítor)
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua)

TORONTEL PERUANO

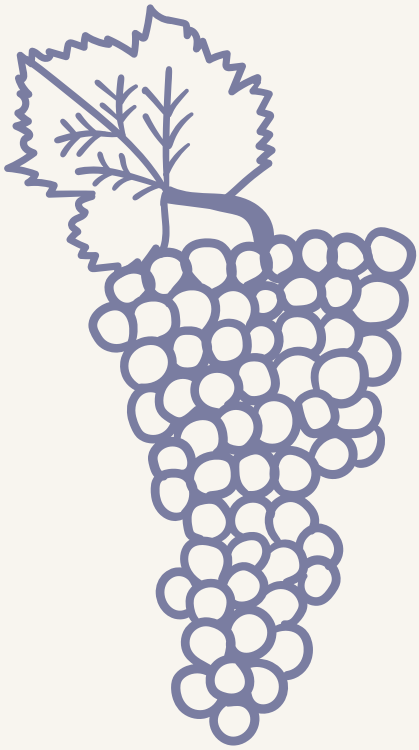
Variedad criolla de origen peruano, proveniente del cruzamiento natural entre Listán Prieto y Moscatel de Alejandría. Al compartir los mismos progenitores con la variedad argentina Torrontés Riojano, son consideradas variedades hermanas completas.

Es una cepa aromática y forma parte de las ocho variedades autorizadas para la elaboración de pisco. Posee además una larga tradición de cultivo en el Perú. Sus vinos destacan por su intensa expresión aromática, con notas florales, cítricas, cáscara de naranja, lima, durazno blanco y frutas tropicales. Dependiendo de la zona y de las condiciones de cultivo, puede mostrar perfiles muy frescos o más exuberantes.

Actualmente, algunos productores están explorando su potencial más allá del pisco, elaborando vinos blancos secos y otras expresiones que buscan poner en valor su carácter aromático y su identidad patrimonial. Incluso, su cultivo se ha extendido a diferentes regiones, más allá de aquellas comprendidas en la Denominación de Origen Pisco.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

La Libertad: Gran Chimú (Cascas)
Lima: Cañete (Nuevo Imperial, Quilamaná); Barranca (Pativilca); Huaura
Ica: Ica (San José de los Molinos, Santiago y Ocucaje)
Arequipa: Caylloma (valle de Majes)
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua)



MOSCATEL NEGRO DEL PERÚ

Considerada como una variedad criolla, su origen se atribuye a una variación somática espontánea de la variedad Listán Prieto, originada en Perú y diferenciada de esta variedad española por su característico sabor a moscatel y la coloración rojo oscuro de sus bayas.

Es una variedad aromática y forma parte de las ocho uvas autorizadas para la elaboración de pisco. Su carácter moscatel está asociado a su riqueza en terpenos, compuestos aromáticos responsables de sus características notas florales y frutales.

Sus vinos muestran un perfil expresivo y perfumado, con notas florales y de fruta roja, como cereza y frambuesa, acompañadas por el carácter aromático propio de las variedades moscateles. En boca puede ofrecer una expresión jugosa, de textura amable y buena frescura.

Actualmente, algunos productores están explorando su potencial para la elaboración de vinos secos y rosados, recuperando una variedad de gran singularidad dentro del patrimonio vitícola peruano.

PRINCIPALES ZONAS DE CULTIVO

Lima: Cañete (Nuevo Imperial, Lunahuaná y Pacarán)
Ica: Ica (Santiago y Ocucaje); Chincha
Arequipa: Caravelí; valle de Vítor
Moquegua: Mariscal Nieto (valle de Moquegua)

MÉTODO DE EVALUACIÓN

CRITERIOS Y PROCESO DE SELECCIÓN

La primera *Guía de Vinos Patrimoniales del Perú* es el resultado de una cuidadosa selección de 62 vinos elaborados a partir de variedades patrimoniales del Perú, tanto tradicionales como criollas, procedentes de seis regiones vitivinícolas, desde Áncash, en el norte, hasta Tacna, en el extremo sur.

El proceso de evaluación comprendió visitas y entrevistas en terreno en los valles de Cañete, Chincha e Ica, además de encuentros realizados en Lima con productores de otras zonas vitivinícolas del país.

La evaluación consideró aspectos clave como amplitud aromática, armonía, frescura, equilibrio, energía, carácter y consistencia estructural, junto con una expresión honesta, sana y precisa de la fruta. También se valoraron la franqueza varietal y la capacidad de cada vino para reflejar su origen y sentido de territorio.

Todo el proceso buscó identificar y destacar vinos que, además de su calidad técnica, expresaran identidad, pertenencia y el alma del Perú.

VALORES DE CALIFICACIÓN DE LOS VINOS

96-100
VINO EXTRAORDINARIO

Profundo y complejo, expresa plenamente las cualidades propias de un vino clásico de su variedad. Es un vino que emociona por su fineza y elegancia, acercándose a la perfección.

93-95
VINO EXCELENTE

De gran complejidad y elaboración excepcional. Presenta una amplitud aromática y gustativa notable, con estructura, carácter y equilibrio. Altamente recomendado.

90-92
VINO MUY BUENO

Destaca por su fineza y expresión vibrante. Es un vino equilibrado, persistente y confiable, que representa de manera sólida su cepa o estilo.

85-89
BUEN VINO

Refleja una elaboración cuidadosa y competente. Es un vino placentero, con buen carácter y sin defectos evidentes, que a menudo ofrece una excelente relación calidad-precio.

ÁNCASH

La región de Áncash, ubicada en la costa centro-norte del Perú, encuentra en los valles de Huarmey y Culebras un patrimonio vitícola que hoy comienza a ser redescubierto. En medio de un paisaje costero árido, la vid forma parte de una agricultura que se desarrolla en los valles que descienden desde los Andes hacia el Pacífico.

El cultivo tradicional de la vid también ha estado presente en otros valles costeros de la región, como Santa y Casma, y en localidades como Nepeña, dando cuenta de una tradición agrícola extendida a lo largo de este territorio.

En los valles costeros predominan suelos de origen aluvial, con presencia de arenas, limos y gravas, formados por materiales transportados desde los Andes. Su composición varía entre los distintos valles y sectores del territorio.

Áncash conserva entre las variedades patrimoniales Quebranta, Negra Criolla y Moscatel de Alejandría (Italia), cepas de presencia histórica que hoy forman parte de la recuperación de su identidad vitivinícola.

BODEGA JUANITA

Región: Áncash
Provincia: Huarmey
Distrito: Huarmey
RRSS: @vinoselviejo
Enólogo: William Villanueva
Contacto: Juanita Martínez
Email de contacto: mjuanitamaribel@gmail.com

EL VIEJO MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2026

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Áncash, Huarmey

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

La alta luminosidad de Huarmey favorece una buena maduración, mientras que la cercanía del mar ayuda a moderar las temperaturas y conservar la frescura. Si bien este Moscatel presenta una nariz con trazos de evolución que se expresan a través de notas de masa fresca, repostería y sutiles matices licorosos, en boca sorprende por su frescura, jugosidad y marcada verticalidad. Su acidez costera sostiene el conjunto con precisión, mientras aparecen delicados toques salinos y recuerdos de cáscara de naranja. Un Moscatel de Alejandría de fruta madura, donde la evolución enriquece la expresión varietal sin perder frescura.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA JUANITA

Región: Áncash
Provincia: Huarmey
Distrito: Huarmey
RRSS: @vinoselviejo
Enólogo: William Villanueva
Contacto: Juanita Martínez
Email de contacto: mjuanitamaribel@gmail.com

EL VIEJO QUEBRANTA 2026

Vino tinto seco | Quebranta | Áncash, Huarmey

De perfil aromático intenso, ofrece notas de ciruela madura, cereza madura e higo seco, acompañadas por un carácter terroso y polvoriento. En boca presenta un ataque de estilo rústico, con taninos firmes que evolucionan favorablemente hacia el centro del paladar, adquiriendo una textura más amable. Se perciben recuerdos de jugo de ciruela, hierbas silvestres y hojas secas. Aunque la fruta muestra un carácter sobremaduro, una acidez pronunciada aporta tensión, frescura y equilibrio, prolongando un final persistente y de marcada expresión gastronómica.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Lomo saltado

Arroz con pato

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA JUANITA

Región: Áncash
Provincia: Huarmey
Distrito: Huarmey
RRSS: @vinoselviejo
Enólogo: William Villanueva
Contacto: Juanita Martínez
Email de contacto: mjuanitamaribel@gmail.com

EL VIEJO ROSÉ QUEBRANTA 2026

Vino rosado semiseco | Quebranta | Áncash, Huarmey

De nariz austera y expresión contenida, se abre paulatinamente mostrando un perfil limpio y elegante. En boca presenta una textura untuosa y envolvente, donde un delicado amargor aporta estructura, complejidad y persistencia. La acidez, fresca y de carácter mineral, sostiene con equilibrio un conjunto que muestra un volumen redondo. Su jugosidad se mantiene firme a lo largo del recorrido, culminando en un final fresco y de vocación gastronómica.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

LIMA

La región de Lima concentra algunos de los territorios de mayor tradición vitivinícola del Perú. Desde Huaura y Barranca, en el norte, hasta Cañete, hacia el sur, la vid se desarrolla entre el desierto, los ríos que descienden de los Andes y la influencia moderadora del océano Pacífico. El clima es árido, con alta luminosidad y escasas precipitaciones, mientras que la influencia marina modera las temperaturas, especialmente en los sectores más próximos a la costa.

Antes de la llegada de los españoles, culturas preincas como Chancay y Huarco, y posteriormente el Tawantinsuyo, desarrollaron sistemas de irrigación que permitieron cultivar estos territorios áridos. Tras la introducción de la vid en el siglo XVI, los valles limeños se convirtieron en importantes centros de producción de vino durante el período virreinal.

En el norte, las provincias de Huaura y Barranca presentan principalmente suelos aluviales de origen andino, con texturas franco-arenosas y franco-limosas, además de sectores con gravas y arenas de buen drenaje, principalmente en el distrito de Pativilca. Allí se cultivan variedades como Quebranta, Moscatel de Alejandría, Torontel, Albilla y Negra Criolla.

Más al sur, en la provincia de Cañete y principalmente en el distrito de Lunahuaná, los viñedos se extienden entre oasis agrícolas y cerros áridos, alimentados por las aguas del río Cañete. Sus suelos son principalmente aluviales, con sectores pedregosos y terrazas fluviales de buen drenaje en Lunahuaná. Allí conviven Quebranta, Moscatel de Alejandría, Torontel y Albilla, entre otras cepas históricas.

BODEGA RAS

Región: Lima
Provincia: Huaura
Distrito: Sayán
RRSS: @Giovannalopezmunoz
Enólogo: Yasser Hidalgo Gómez
Contacto: Giovanna López Muñoz
Email de contacto: giodrink72014@yahoo.com

MEJILLAS SONROJADAS QUEBRANTA 2025

Vino rosado semiseco | Quebranta | Lima, Huaura

Guía Perú 89 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De atractivo perfil aromático, presenta notas de ciruela en compota, frambuesas e higos en almíbar, sobre un fondo de fruta madura. En boca muestra una textura oleosa, sostenida por una acidez viva que aporta frescura y dinamismo. El dulzor se integra de manera armónica, realzando el carácter jugoso del vino sin resultar excesivo. De final persistente y sabroso, es un rosado elegante, expresivo y lleno de personalidad, ideal tanto para disfrutar como aperitivo como para acompañar la mesa. Una interpretación refinada de la Quebranta que destaca por su gran carácter y equilibrio.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑA D'LOS CAMPOS

Región: Lima
Provincia: Cañete
Distrito: Nuevo Imperial
RRSS: @raicesnegraspe | @vinadeloscampos
Enólogo asesor: Rodrigo Avilés
Contacto: Johana Fabián Campos
Email de contacto: info@vinadloscampos.com

RAÍCES NEGRAS MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2026

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Lima, Cañete

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De la zona de Cerro Libre, en Nuevo Imperial, Cañete, donde la cercanía del mar aporta una brisa fresca ideal para las cepas blancas, proviene este Moscatel plantado hace 15 años por don Felizardo Fabián. La nariz es súper intensa y aromática, con notas florales de azahar y hojas de naranjo, acompañadas por aromas de uva madura y un sutil fondo mineral. En boca destaca por su frescura, con un atractivo toque salino, matices de manzanilla y un delicado trasfondo cítrico. Su acidez elevada y perfectamente integrada aporta tensión y dinamismo, recorre el paladar con equilibrio y se prolonga en un final fresco, limpio y persistente. Un vino vibrante y preciso, un Moscatel de Alejandría que confirma a Cañete como un referente de las variedades blancas.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12,7 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

VIÑA D'LOS CAMPOS

Región: Lima
Provincia: Cañete
Distrito: Nuevo Imperial
RRSS: @raicesnegraspe | @vinadeloscampos
Enólogo asesor: Rodrigo Avilés
Contacto: Johana Fabián Campos
Email de contacto: info@vinadloscampos.com

RAÍCES NEGRAS TORONTEL 2026

Vino blanco seco | Torontel | Lima, Cañete

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De nariz bien definida y franca, con notas de uva madura y fresca, en boca muestra un volumen untuoso y una textura envolvente, aportados por el leve contacto con pieles durante su elaboración. Los sabores de durazno blanco y fruta madura se sostienen sobre un excelente equilibrio. Las notas cítricas cobran protagonismo hacia el final, aportando frescura y tensión, mientras un matiz de cáscara de mandarina acompaña un final largo y persistente. Es un vino vibrante, vivo y de gran expresión varietal, que interpreta con autenticidad el carácter del Torontel de Cañete.

VARIEDAD
Torontel

ALCOHOL
12,4 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

VIÑA D'LOS CAMPOS

Región: Lima
Provincia: Cañete
Distrito: Nuevo Imperial
RRSS: @raicesnegraspe | @vinadeloscampos
Enólogo asesor: Rodrigo Avilés
Contacto: Johana Fabián Campos
Email de contacto: info@vinadloscampos.com

RAÍCES NEGRAS QUEBRANTA ROSADO 2026

Vino rosado seco | Quebranta | Lima, Cañete

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

Del Fundo Santa Adela, en Nuevo Imperial, esta Quebranta cañetana ofrece de inmediato una nariz aromática y expresiva, con predominio de manzana roja madura y matices florales. En boca despliega una atractiva expresión de fruta roja fresca, cerezas y manzana roja madura, junto a notas que recuerdan al helado de chirimoya alegre (sorbete de naranja y crema de chirimoya), complementadas por matices de pasas e higo seco. Su textura sedosa y ligeramente cremosa envuelve el paladar, manteniendo al mismo tiempo una sensación fresca y jugosa. Es un vino de marcada vocación gastronómica, equilibrado y de excelente fluidez.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12,9 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑA LOS REYES

Región: Lima
Provincia: Cañete
Distrito: Lunahuaná
RRSS: @vinalosreyes
Enólogo: Martín Del Río
Contacto: Ariana Alvarado
Email de contacto: administracion@sucesionalvarado.com

ALVARADO REYES QUEBRANTA ROSADO 2025

Vino rosado seco | Quebranta | Cañete, Lunahuaná

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

La presencia del río Cañete, los suelos aluviales de Lunahuaná, la altitud del valle y la marcada amplitud térmica entre el día y la noche favorecen el desarrollo de la vid en medio de un paisaje árido. Estos factores permiten una vitivinicultura expresiva, que en este rosado despliega aromas de cereza madura acompañados por matices florales. En boca la fruta se muestra madura, pero conserva una atractiva sensación de frescura y limpieza. Una textura untuosa y una sutil sensación carbónica aportan vivacidad al conjunto. Su acidez, bien integrada, sostiene un recorrido jugoso y equilibrado, mientras una ligera carga tánica añade estructura y resalta la identidad de la Quebranta. De final persistente y con personalidad, es un rosado de carácter.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑA LOS REYES

Región: Lima
Provincia: Cañete
Distrito: Lunahuaná
RRSS: @vinalosreyes
Enólogo: Martín Del Río
Contacto: Ariana Alvarado
Email de contacto: administracion@sucesionalvarado.com

ALVARADO REYES MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Cañete, Lunahuaná

De perfil aromático elegante y contenido, presenta sutiles trazos minerales, acompañados por fruta de pulpa firme y delicadas notas de flores blancas. En boca se muestra de ataque vertical, con una acidez firme y bien definida que estructura el vino y potencia su jugosidad. Destacan matices cítricos de cáscara de mandarina, que aportan tensión, complejidad y una agradable persistencia. El final es limpio y preciso. Es un Moscatel de gran frescura y pureza varietal.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

ICA

Ica es el corazón histórico de la vitivinicultura peruana y uno de los territorios más antiguos de producción de vino en América del Sur. En las provincias de Chincha, Pisco e Ica, la vid se desarrolla en un paisaje desértico, de alta luminosidad y escasas precipitaciones, donde el manejo del agua ha hecho posible el cultivo durante siglos. En Chincha y Pisco, la cercanía del océano aporta una marcada influencia marítima, mientras que el valle de Ica, situado más hacia el interior, presenta condiciones más secas y una mayor amplitud térmica.

Antes de la llegada de los españoles, culturas como Paracas, Nazca y Chincha desarrollaron complejos sistemas de irrigación para cultivar estos territorios áridos. Tras la introducción de la vid en el siglo XVI, Ica se convirtió en uno de los principales centros vitivinícolas del Virreinato.

Durante los siglos XVII y XVIII, sus vinos y aguardientes de uva se exportaban hacia las minas de plata del Alto Perú y otros territorios sudamericanos, con el puerto de Pisco como importante centro comercial. Esta larga tradición convertiría a Ica en uno de los grandes territorios productores de pisco del Perú.

Los suelos son predominantemente arenosos y franco-arenosos, con sectores de origen eólico y aluvial, baja materia orgánica y excelente drenaje.

Ica concentra una importante diversidad de variedades patrimoniales, entre ellas Quebranta, Moscatel de Alejandría, Torontel, Albilla, Negra Criolla y Mollar.

BODEGA AIRPORT

Región: Ica
Provincia: Chincha
Distrito: Sunampe
RRSS: @bodega.airport
Enólogo: Armando Magallanes
Contacto: Armando Magallanes
Email de contacto: enologiaperu@gmail.com

MARÍA ROSA PERFECTO AMOR 2021

Mistela | Quebranta | Ica, Chincha

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

Desde el valle de Chincha, a solo 64 metros sobre el nivel del mar, llega esta mistela de Quebranta, cuya fermentación fue detenida mediante la adición de pisco de la misma variedad. Su nariz intensa y profunda despliega notas de tabaco rubio, higos secos y café tostado, conformando un perfil aromático envolvente. En boca es untuosa y de gran volumen, con un dulzor pronunciado que encuentra un excelente equilibrio gracias a una acidez bien integrada, evitando una sensación empalagosa. Destacan sabores de marrón glacé y matices cremosos que enriquecen su textura. Una mistela elegante y armoniosa, donde la intensidad de la Quebranta y el aporte del pisco se integran con elegancia y carácter.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
16 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Suspiro Limeño | Picarones | Postres de vainilla & Caramelo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

BODEGA DOÑA JUANITA

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Subtanjalla
RRSS: @piscotresgeneraciones
Enólogo: Juan Carlos Hidalgo Gárate
Contacto: Consuelo Gonzales Martínez
Email de contacto: consuelo@piscotresgeneraciones.com

TRES GENERACIONES TORONTEL 2025

Vino blanco seco | Torontel | Ica, Subtanjalla

Presenta una nariz afrutada de uva madura, cáscara de naranja y manzana verde y jugosa. En boca destaca por una acidez correcta y bien equilibrada que aporta algo de vivacidad. La fruta se percibe limpia, natural, sostenida por una estructura firme. Un sutil amargor cítrico en el final prolonga la persistencia, dejando una sensación fresca.

Guía Perú 85 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Torontel

ALCOHOL
11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C

BODEGA PAMPAS DE ICA

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Santiago
RRSS: @pampasdeica
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Ismael Carpio
Email de contacto: Ismaelcarpioamoroto@gmail.com

BLANCO PATRIMONIAL 2026

Vino blanco seco | Mezcla | Ica

La gran luminosidad y los suelos franco-arcillosos, con buena capacidad de retención de humedad, favorecen viñedos frondosos que protegen los racimos del inconmensurable sol iqueño. No es extraño, entonces, que este ensamblaje de Albilla y Torontel ofrezca una nariz fresca y expresiva, donde aromas de pera, melocotón y flores blancas reflejan una expresión frutal de gran pureza. En boca es fresco y jugoso, con notas cítricas de lima y cáscara de mandarina que aportan tensión y vivacidad. Un sutil carácter salino añade profundidad, mientras que la acidez, perfectamente integrada, sostiene el recorrido con equilibrio. Un vino fresco, vibrante, crujiente y muy armónico, de final limpio y persistente, que invita a seguir bebiendo.

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES
Albilla y Torontel

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAMPAS DE ICA

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Santiago
RRSS: @pampasdeica
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Ismael Carpio
Email de contacto: Ismaelcarpioamoroto@gmail.com

ROSÉ PATRIMONIAL 2024

Vino rosado seco | Quebranta | Ica

De nariz fresca y expresiva, presenta aromas de cerezas, manzana roja y delicados matices florales. La boca entrega un ataque fresco, acompañado por una textura suave y ligeramente untuosa, con un volumen de buen peso y amplitud. La acidez, intensa y vibrante, desborda y se muestra inicialmente algo agresiva, pero encuentra rápidamente un buen equilibrio con la fruta. El final es jugoso, persistente y salivante, dejando una agradable sensación de carácter y autenticidad. Un rosado de marcada personalidad, donde volumen y frescura conviven en armonía.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAMPAS DE ICA

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Santiago
RRSS: @pampasdeica
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Ismael Carpio
Email de contacto: Ismaelcarpioamoroto@gmail.com

TINTO PATRIMONIAL 2025

Vino tinto seco | Mezcla | Ica

Este blend, que conjuga el siglo XVI con el siglo XIX, presenta una nariz intensa y expresiva, con aromas de cerezas, ciruelas maduras, matices florales y sutiles recuerdos de polvo y tierra húmeda. Aquí hay carácter. En boca se abre de inmediato con una expresión jugosa y franca. El ataque está marcado por taninos suaves y amables que, a medida que avanza el recorrido, dan paso a una delicada astringencia de grano fino y a una textura ligeramente polvorienta, propia de la Quebranta, sin perder elegancia. La acidez mantiene el conjunto fresco y equilibrado. El vino se encuentra en un excelente momento de evolución, mostrando un perfil ligero, jugoso y de marcada vocación gastronómica.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

50 % Quebranta, 25 % Malbec, 25 % Tempranillo

ALCOHOL

12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Tamales

Ají de gallina

Lomo saltado

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA PAMPAS DE ICA

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Santiago
RRSS: @pampasdeica
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Ismael Carpio
Email de contacto: Ismaelcarpioamoroto@gmail.com

ESPUMOSO PATRIMONIAL 2024

Brut Nature | Moscatel de Alejandría | Ica

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

No son muchos los ejemplos de espumantes elaborados por método tradicional en Perú ni en esta guía. Aquí encontramos un excelente ejercicio que no tiene nada que envidiar a muchos de los que se producen en Sudamérica. Presenta una corona abundante y una efervescencia vigorosa, que luego da paso a un *perlage* fino y persistente. La espuma inicial se muestra particularmente exuberante, pero acompaña bien el conjunto. En nariz destacan notas de manzana verde, almendras tostadas y matices cítricos. En boca se muestra vibrante, limpio y de gran pureza, con una acidez precisa que realza su carácter cristalino y sostiene un recorrido fresco y dinámico. Un espumante de gran vivacidad, cuya principal virtud es su capacidad para transmitir frescura, energía y una expresión varietal nítida y elegante.

VARIEDAD

Moscatel de Alejandría

ALCOHOL

12,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ostras & Moluscos | Ceviche | Aperitivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

BODEGA VIÑA VIEJA

Región: Ica
Provincia: Chincha
RRSS: @bodegavinavieja
Enólogo: Oscar Mancilla
Contacto: Oscar Mancilla
Email de contacto: omancilla@vinavieja.com

FINCA ROTONDO PATRIMONIAL QUEBRANTA BLANCO 2026

Vino blanco seco | Quebranta | Ica, Chincha

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

Vino blanco elaborado con uva Quebranta, una de las primeras apuestas patrimoniales de Finca Rotondo. Se muestra vibrante y expresivo, con un perfil afrutado, matices cítricos y toques de hojas secas. En boca es fresco y equilibrado, de textura suave y acidez bien integrada. Notas de pera de agua y manzana verde aportan armonía y jugosidad. Un vino amable, limpio y expresivo, que refleja con claridad el carácter de esta emblemática variedad peruana, anteriormente reservada mayoritariamente para la elaboración de pisco.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA VIÑA VIEJA

Región: Ica
Provincia: Chincha
RRSS: @bodegavinavieja
Enólogo: Oscar Mancilla
Contacto: Oscar Mancilla
Email de contacto: omancilla@vinavieja.com

FINCA ROTONDO QUEBRANTA ROSADO 2026

Vino rosado seco | Quebranta | Ica, Chincha

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

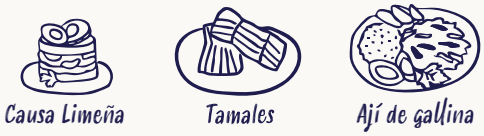
Buena intensidad aromática, donde predomina la fruta roja madura, acompañada por notas de frambuesa, ciruela ácida y matices florales. En boca cubre el paladar con una textura untuosa y jugosa; la fruta se expresa con amplitud y equilibrio, aportando una sensación envolvente. Ligeros trazos de evolución añaden complejidad, mientras que un sutil amargor en el final otorga carácter y mayor persistencia. Un rosado estructurado, expresivo y con una clara vocación gastronómica.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES



Causa Limeña | Tamales | Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

NYRLA LÉVANO

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Los Aquijes
RRSS: @nyrlalevano
Enólogo: Diego Candela Ramos
Contacto: Diego Candela Ramos
Email de contacto: diegofernandocandelaramos111@gmail.com

MIEDO VINO EN VELO DE FLOR 2023

Vino blanco seco | Albilla | Ica

Un vino de flor que presenta una nariz compleja y expresiva, con aromas de manzanilla, melocotón maduro y flores blancas, acompañados por delicados matices de repostería y bizcocho embebido en licor que aportan elegancia. En boca ofrece un ataque jugoso y envolvente, donde reaparecen las notas de manzanilla y melocotón sobre una textura amplia y bien definida. Su equilibrio entre volumen, frescura y complejidad le confiere un estilo muy poco frecuente en Sudamérica y vale la pena destacarlo como un blanco de gran personalidad y clara inspiración gastronómica.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Albilla

ALCOHOL
11 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Arroz con pato | Quesos duros | Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12 °C

NYRLA LÉVANO

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Los Aquijes
RRSS: @nyrlalevano
Enólogo: Diego Candela Ramos
Contacto: Diego Candela Ramos
Email de contacto: diegofernandocandelaramos111@gmail.com

MADAME PEROTTI MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Ica

Presenta una nariz intensa y expresiva, de carácter ligeramente licoroso, con trazos de evolución. Destacan aromas de fruta sobremadura. En boca ofrece un gran volumen y una textura untuosa que envuelve el paladar, donde aparecen notas de cáscara de mandarina junto a matices de miel. El final es persistente y muestra una fruta noble, aunque ligeramente deshidratada.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Arroz con pato

Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

NYRLA LÉVANO

Región: Ica
Provincia: Ica
Distrito: Los Aquijes
RRSS: @nyrlalevano
Enólogo: Diego Candela Ramos
Contacto: Diego Candela Ramos
Email de contacto: diegofernandocandelaramos111@gmail.com

ATIY ROSADO QUEBRANTA 2026

Vino rosado seco | Quebranta | Ica

Presenta una nariz con trazos de evolución, pero mantiene un perfil limpio, con una expresión de fruta sobremadura que conserva matices varietales. En boca ofrece un volumen amplio y una textura untuosa, con un carácter ligeramente licoroso que envuelve el paladar. La acidez, si bien moderada, se integra de forma armónica, equilibrando el peso del vino y aportando fluidez. Su marcada cremosidad y buena estructura sostienen un conjunto envolvente y de vocación gastronómica.

Guía Perú 88 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Arroz con pato

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑA TACAMA

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @tacama_oficial
Enólogo: Frédéric Thibaut
Contacto: Sofía Olaechea
Email de contacto: solaechea@tacama.com

TOÑUZ QUEBRANTA TANNAT 2025

Vino tinto seco | Mezcla | Ica

Presenta una nariz franca y expresiva, dominada por aromas de fruta roja fresca, donde destacan notas de cereza y sutiles matices de frutos silvestres. En boca ofrece una acidez viva y bien integrada, que aporta frescura y dinamismo al conjunto. Los taninos generan un fino *grip* que se adhiere agradablemente al paladar medio, entregando estructura sin perder fluidez. La expresión frutal se mantiene nítida durante todo el recorrido, con un perfil jugoso, equilibrado y de marcada vocación gastronómica. El final es persistente y confirma el carácter vibrante de este ensamblaje.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

80 % Quebranta, 20 % Tannat

ALCOHOL

13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Tamales

Ají de gallina

Lomo saltado

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

VIÑA TACAMA

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @tacama_oficial
Enólogo: Frédéric Thibaut
Contacto: Sofía Olaechea
Email de contacto: solaechea@tacama.com

ALBILLA DE ICA 2025

Vino aguja dulce | Albilla | Ica

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

Presenta un atractivo color amarillo paja. En copa desarrolla un cordón fino y una corona bien definida, que desaparecen con rapidez, característica propia de un vino de aguja. En nariz ofrece delicados aromas de fruta blanca madura, acompañados por sutiles matices florales y un leve fondo meloso. En boca, el ataque es delicado y envolvente, con un dulzor perfectamente integrado y una agradable textura cremosa. El *perlage*, fino y elegante, acompaña armoniosamente el recorrido en boca, aportando frescura y dinamismo. Destacan notas de melocotón, delicados toques de miel y un equilibrio muy logrado entre la efervescencia, el dulzor y la acidez. El final es limpio, persistente y de gran armonía, invitando a un nuevo sorbo.

VARIEDAD
Albilla

ALCOHOL
8,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Suspiro Limeño

Picarones

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

VIÑAS QUEIROLO

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @intipalkaperu
Enólogo: Luis Gómez
Contacto: Piero Fumagalli
Email de contacto: pfumagalli@santiagoqueirolo.com

INTIPALKA PATRIMONIAL TORONTEL 2026

Vino blanco seco | Torontel | Ica

Intensamente aromático, se destacan de inmediato notas de uva madura, flor de azahar y durazno blanco, acompañadas por matices cítricos. En boca muestra un buen volumen y una textura envolvente, con un toque de cera de abeja que lo hace redondo. Su perfil es jugoso y fresco, sostenido por una acidez vibrante y un delicado matiz salino. Un leve carácter *pétillant* aporta vivacidad en medio del recorrido, mientras que las notas de pomelo rosado emergen hacia el final, otorgando tensión y frescura. El final es seco, preciso y persistente, con excelente equilibrio y una estructura firme y bien definida.

Guía Perú MEJOR Torontel 2026 Vinos Patrimoniales

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Torontel

ALCOHOL
12,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑAS QUEIROLO

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @intipalkaperu
Enólogo: Luis Gómez
Contacto: Piero Fumagalli
Email de contacto: pfumagalli@santiagoqueirolo.com

INTIPALKA PATRIMONIAL QUEBRANTA ROSADO 2025

Vino rosado seco | Quebranta | Ica

Presenta un atractivo color nácar de buena intensidad. La nariz es inicialmente austera, con un leve matiz mineral y algunas notas que recuerdan al pedernal. En boca, el ataque es de carácter mineral y salino, seguido por sabores de cereza fresca y ciruela ácida que aportan jugosidad y tensión. Un volumen texturado se fusiona con un fondo cítrico de cáscara de mandarina y un toque cremoso que lo hace ganar en amplitud. Es un rosado sabroso, de vocación gastronómica, equilibrado y persistente, con un final fresco, mineral y de gran longitud. Su versatilidad también lo convierte en un excelente compañero para disfrutar en la terraza.

Guía Perú MEJOR Quebranta Rosado 2026 Vinos Patrimoniales

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑAS QUEIROLO

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @intipalkaperu
Enólogo: Luis Gómez
Contacto: Piero Fumagalli
Email de contacto: pfumagalli@santiagoqueirolo.com

INTIPALKA PATRIMONIAL ITALIA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Ica

En la primera nariz aparecen leves trazos reductivos, que desaparecen al oxigenar la copa. Lo que viene después es una expresión intensa y afrutada. Destacan notas de uva madura, matices florales y un sutil fondo mineral que recuerda a la tiza. En boca, el ataque es jugoso y salino, sostenido por una acidez fresca, vibrante y perfectamente integrada, que aporta tensión y verticalidad. Aparecen sabores de ciruela amarilla sobre un delicado fondo cítrico, conformando un conjunto rico, preciso y de excelente equilibrio. La notable integración entre la salinidad y las notas cítricas genera atracción y ganas de ir por otro sorbo. El final es largo, fresco y persistente, y refleja con nitidez el carácter varietal. Un Dry Moscatel de gran filo, precisión y energía.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VIÑAS QUEIROLO

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @intipalkaperu
Enólogo: Luis Gómez
Contacto: Piero Fumagalli
Email de contacto: pfumagalli@santiagoqueirolo.com

INTIPALKA PATRIMONIAL NEGRA CRIOLLA 2025

Vino tinto seco | Negra Criolla | Ica

Presenta una nariz de perfil ligeramente reductivo y elegante, con notas de guindón, lichi, hojas secas, bosque húmedo y un delicado matiz ahumado. En boca mantiene sutilmente ese carácter reductivo, integrándose de forma armoniosa con una textura de taninos finos y un delicado *grip* polvoriento. La acidez, fresca y perfectamente equilibrada, sostiene un conjunto jugoso y sabroso, donde aparecen atractivos matices de charcutería que enriquecen su expresión. El final es largo, gastronómico y persistente.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Arroz con pato

Seco de cordero

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

VIÑAS QUEIROLO

Región: Ica
Provincia: Ica
RRSS: @intipalkaperu
Enólogo: Luis Gómez
Contacto: Piero Fumagalli
Email de contacto: pfumagalli@santiagoqueirolo.com

INTIPALKA ESPUMANTE DEMI SEC 2025

Demi-sec | Moscatel de Alejandría | Lima, Cañete

Este espumante de Moscatel de Cañete, provincia limeña caracterizada por una marcada influencia marina, muestra una gran intensidad aromática, en la que se combinan un perfil mineral y notas frutales y florales, como la flor de azahar. En boca destaca por una burbuja fina, vigorosa y de excelente calidad; aunque la espuma inicial se disipa con rapidez, mantiene una efervescencia crujiente y elegante. De textura redonda y jugosa, exhibe una notable armonía entre el dulzor y una acidez vibrante, logrando un equilibrio preciso y una gran sensación de frescura. En el recorrido aparecen matices de almendra y flor de azahar que enriquecen su complejidad y conducen a un final cristalino.
Me encanta como aperitivo, pero también para refrescar dulcemente el final de una comida entre amigos.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
9 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Aperitivo
Picarones

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

AREQUIPA

Los valles vitivinícolas de Arequipa se desarrollan entre el desierto y la cordillera de los Andes, en zonas cálidas irrigadas por las aguas de los deshielos andinos. En Vítor y el valle de Majes, el clima desértico, la alta luminosidad y la marcada amplitud térmica definen una viticultura profundamente ligada a este paisaje.

Antes de la llegada de los españoles, estos territorios estuvieron vinculados a los Collaguas, Cabana y otros pueblos agrícolas del sur andino, que desarrollaron sistemas de andenería y manejo del agua. Tras la introducción de la vid en el siglo XVI, se establecieron haciendas vitivinícolas destinadas a abastecer el sur peruano y las rutas comerciales hacia Potosí.

Los suelos combinan materiales de origen aluvial y volcánico, con sectores pedregosos y depósitos minerales asociados a antiguos procesos volcánicos. El buen drenaje y la intensa insolación contribuyen a una maduración completa de las uvas.

Vítor y el valle de Majes mantienen una larga historia ligada a la elaboración de vinos y piscos, con variedades patrimoniales como Moscatel de Alejandría, Negra Criolla, Moscatel Negro del Perú y Quebranta.

BODEGA MIDOLO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Santa Rita de Siguas
RRSS: bodega_midolo.oficial
Página web: bodegamidolo.pe
Enólogo: Victor Hugo Zegarra Zegarra
Email de contacto: Piscomidolo@yahoo.es

MANA ATINA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Arequipa, Santa Rita de Siguas

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

En Santa Rita de Siguas, Arequipa, la intensa luminosidad favorece una maduración completa, mientras que la altitud y las noches frescas ayudan a conservar la acidez y el equilibrio. En este Moscatel, esas condiciones regalan una nariz aromática y fresca, con notas de flores blancas, mazapán y un fondo nítido de mango maduro. En boca es suave y envolvente, con un volumen equilibrado y una textura sedosa. Aparecen matices licorosos que recuerdan al pisco, integrados armoniosamente con una acidez natural y bien equilibrada, mientras las notas de cáscara de mandarina aportan frescura y carácter. El resultado es un Moscatel seco elegante, equilibrado y muy bien logrado, que destaca por su fruta clara y precisa. El final es pura armonía.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA MIDOLO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Santa Rita de Siguas
RRSS: bodega_midolo.oficial
Página web: bodegamidolo.pe
Enólogo: Victor Hugo Zegarra Zegarra
Email de contacto: Piscomidolo@yahoo.es

MANA ATINA ROSADO MOSCATEL NEGRO DEL PERÚ 2025

Vino rosado seco | Moscatel Negro del Perú | Arequipa, Santa Rita de Siguas

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De nariz austera y precisa, presenta notas de frutos tropicales de pulpa firme que se expresan con nitidez. En boca ofrece un ataque jugoso y fresco, donde destacan toques cítricos de pomelo acompañados por infusiones de hierbas. Un atractivo fondo salino refuerza su perfil mineral, mientras la acidez, bien integrada, sostiene el recorrido con tensión y equilibrio. El resultado es un vino fresco, vertical y persistente, de marcada identidad y excelente vocación gastronómica.

VARIEDAD
Moscatel Negro del Perú

ALCOHOL
13,9 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA MIDOLO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Santa Rita de Siguas
RRSS: bodega_midolo.oficial
Página web: bodegamidolo.pe
Enólogo: Victor Hugo Zegarra Zegarra
Email de contacto: Piscomidolo@yahoo.es

MANA ATINA ROSADO SANGIOVESE NEGRA CRIOLLA 2025

Vino rosado seco | Mezcla | Arequipa, Santa Rita de Siguas

Este ensamblaje reúne dos épocas de la vitivinicultura peruana. En nariz presenta un marcado perfil mineral, de identidad sobria y elegante. Es un rosado muy interesante, donde la Sangiovese aporta acidez, cereza, frambuesa y cierta estructura, mientras que la Negra Criolla entrega identidad patrimonial, una expresión más delicada de fruta roja, notas florales y ligereza. En boca presenta un volumen envolvente y jugoso, con un delicado amargor positivo que aporta estructura. Un tanino sutil, de textura ligeramente cremosa, se integra armoniosamente con una acidez vibrante que mantiene el conjunto fresco y equilibrado. El resultado es un vino de gran carácter gastronómico, cuya textura y frescura lo convierten en un excelente compañero de la mesa.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

50 % Sangiovese, 50 % Negra Criolla

ALCOHOL

13,7 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA MIDOLO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Santa Rita de Siguas
RRSS: bodega_midolo.oficial
Página web: bodegamidolo.pe
Enólogo: Victor Hugo Zegarra Zegarra
Email de contacto: Piscomidolo@yahoo.es

MANA ATINA ROSADO NEGRA CRIOLLA 2025

Vino rosado seco | Negra Criolla | Arequipa, Santa Rita de Siguas

De perfil aromático expresivo, presenta notas de frutos tropicales acompañadas por un sutil recuerdo de regaliz que aporta complejidad. En boca ofrece un ataque seco y jugoso, con un paso ligero y fluido, de textura delicada y un volumen medio que recorre el paladar con agilidad. Un breve amargor en el final agrega textura y persistencia, dejando una sensación fresca, salina y equilibrada que invita a un nuevo sorbo.

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,7 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Causa Limeña

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO DOS MUNDOS 2024

Vino tinto seco | Mezcla | Arequipa, Vítor y Caravelí

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

Este blend destaca por una nariz intensa y expresiva, en la cual se combinan notas de fruta roja madura con matices herbales y florales. En boca, el aporte del Malbec se manifiesta ahumado y sedoso con elegancia y profundidad. La textura es aterciopelada, con taninos de grano fino y un *grip* jugoso que se mantiene amable durante todo el recorrido. La acidez, perfectamente integrada, aporta tensión y cohesión, dando paso a un paladar sabroso, envolvente y firme. Es un vino de notable estructura y personalidad que invita a «masticarlo». Profundamente gastronómico, es capaz de acompañar sin complejos platos de gran intensidad.

VARIEDADES

60 % Malbec (Vítor), 40 % Negra Criolla (Caravelí)

ALCOHOL

13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Lomo saltado

Seco de cordero

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO LÁGRIMA DE ITALIA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Arequipa, La Joya

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De nariz expresiva y afrutada, despliega delicados aromas de flores blancas, jazmín y manzanilla, acompañados por fruta fresca de gran pureza. En boca, el ataque se siente dulce, para luego mostrarse jugoso y equilibrado, sostenido por una acidez fina, fresca y viva. Destacan notas de pera de agua, manzana verde y uva madura, que se entrelazan con un sutil matiz cítrico de pomelo maduro y jugoso, aportando longitud y complejidad. El final es elegante, delicado y sabroso. Es un Moscatel de gran precisión, donde la frescura y la expresión varietal se casan de maravilla.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO ROSÉ QUEBRANTA 2025

Vino rosado seco | Quebranta | Arequipa, Caravelí

De color nácar claro, en nariz ofrece un perfil fresco y expresivo, donde destacan notas de manzana verde y pera de agua. En boca presenta una textura untuosa y de buen volumen, con una acidez bien integrada que sostiene el paladar medio, alcanzando buen equilibrio y tensión. Su carácter fresco y jugoso realza la expresión de la fruta, mientras que un delicado fondo cítrico, que recuerda a cáscara de mandarina muy arequipeña, prolonga un final limpio y persistente. Un vino de gran armonía, que combina amplitud en boca con una atractiva sensación de frescura.

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Pulpo al olivo

Causa Limeña

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO BLEND DE ROSADOS 2025

Vino rosado seco | Mezcla | Arequipa, Caravelí

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De nariz austera y sutil, con ligeros trazos reductivos que se integran con la aireación, revela un perfil de gran identidad. En boca presenta un ataque jugoso, sostenido por una muy buena acidez que aporta tensión y dinamismo. Ligero en su estructura pero de excelente equilibrio, ofrece notas de cereza y guindón ácido acompañadas por delicados matices salinos que añaden profundidad y carácter. Su paso por boca es fresco y persistente, con un tanino sutil y un paladar medio bien definido que evoluciona hacia un final fluido y elegante, dejando una agradable sensación de frescura y una marcada vocación gastronómica.

VARIEDADES

Moscatel Negro del Perú, Moscatel Rosada, Jaén, Ceniza, Quebranta, Palestina

ALCOHOL

11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña | Tamales | Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO ROSÉ MOSCATEL NEGRO 2026

Vino rosado seco | Moscatel Negro del Perú | Arequipa, Caravelí

De perfil aromático expresivo, este rosado de Moscatel Negro entrega notas de frambuesas y cerezas maduras, acompañadas por delicados matices de fruta fresca. En boca es jugoso y de volumen medio, con una textura untuosa y amable. La acidez equilibra y aporta frescura, realzando su carácter frutal. Un sorbete de naranja con helado de chirimoya, junto a notas de cáscara de mandarina, añaden complejidad y dan sabor a un final limpio y persistente. Un rosado de gran equilibrio y marcada jugosidad, donde la expresión del Moscatel Negro se manifiesta con precisión y armonía.

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel Negro del Perú

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña | Tamales | Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA PAZ-SOLDÁN

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distrito: Vítor
RRSS: @vinocondedelaconquista
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Luis Fernando Quintanilla
Email de contacto: lfquintanilla@paz-soldan.com

CONDE DE LA CONQUISTA SELECTO NEGRA CRIOLLA 2024

Vino tinto seco | Negra Criolla | Arequipa, Caravelí

De perfil maduro y expresivo, presenta aromas de cereza madura y algo evolucionada. En boca es envolvente y de textura sedosa, confirmando las notas de fruta madura y compota percibidas en nariz. Su volumen es amplio y untuoso, con una sensación de madurez bien lograda que llena el paladar sin perder armonía. El final es persistente y amable. Es un vino de carácter generoso, donde la cereza madura es la protagonista y se expresa con profundidad.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

HACIENDA DEL ABUELO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
RRSS: @abuelohacienda
Enólogo: José Ignacio Maturana
Contacto: José Zegarra
Email de contacto: jzegarra@haciendadelabuelo.com

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA FERMENTADO EN TINAJA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Arequipa, Vítor

Macerado en frío y fermentado parcialmente en contacto con sus pieles en antiguas tinajas de arcilla, este Moscatel de Alejandría presenta una nariz aromática y elegante, con notas de piña fresca y matices florales. Un comienzo más que prometedor. En boca se muestra equilibrado y preciso, con notas florales de jazmín que se integran con matices de damasco y un toque que recuerda al vermut. Su volumen es amplio y armonioso, sostenido por un leve amargor cítrico. La acidez, perfectamente integrada, conjuga todos los elementos del vino, entregando un conjunto fresco, refinado y persistente. Un Moscatel de Alejandría de gran precisión, donde la elegancia y el carácter conviven en perfecto equilibrio. Muy recomendable en la mesa.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche | Tiradito | Sudado de pescado

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

HACIENDA DEL ABUELO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
RRSS: @abuelohacienda
Enólogo: José Ignacio Maturana
Contacto: José Zegarra
Email de contacto: jzegarra@haciendadelabuelo.com

NEGRA CRIOLLA FERMENTADO EN TINAJA 2025

Vino tinto seco | Negra Criolla | Arequipa, Vítor

Esta Negra Criolla, cultivada a 1.244 metros de altitud en el valle de Vítor y fermentada en tinajas de arcilla del siglo XIX, se encumbra con una nariz intensa y expresiva, donde emergen de inmediato esas notas polvorientas y ahumadas tan características de esta variedad. En boca aparecen cerezas, frambuesas y toques de charcutería, que estructuran un vino patrimonial de clase. En el paladar medio se agradece un *grip* fino y una astringencia contenida, de grano delicado, mientras que la acidez asume un rol protagónico, entregando tensión, frescura y una persistencia irrenunciable. Un vino patrimonial de elaboración ancestral sobresaliente.

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Arroz con pato

Seco de cordero

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

HACIENDA DEL ABUELO

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
RRSS: @abuelohacienda
Enólogo: José Ignacio Maturana
Contacto: José Zegarra
Email de contacto: jzegarra@haciendadelabuelo.com

QUEBRANTA ROSADO FERMENTADO EN TINAJA 2025

Vino rosado seco | Quebranta | Arequipa, Vítor

Este rosado de Quebranta del valle de Vítor, elaborado mediante una fermentación parcial con sus pieles en antiguas tinajas de arcilla, ofrece una nariz mineral y delicadamente floral. Expresa un perfil sobrio y elegante que anticipa su complejidad. En boca presenta un volumen envolvente y una textura refinada, donde un sutil estilo oxidativo se integra armónicamente con el carácter del vino. Destacan notas de frambuesa, hojas secas y pomelo rosado, que se combinan con una acidez bien integrada. El final es persistente y definido, revelando una marcada vocación gastronómica. Una interpretación ancestral, compleja y auténtica, donde tradición y elegancia conviven en perfecto equilibrio.

Guía Perú MEJOR Quebranta Rosado 2026 Vinos Patrimoniales

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Tiradito

Causa Limeña

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C

VOLCANIC WINE

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distritos: Corire, Vitor y Uchumayo
RRSS: @vinoeleven
Equipo enológico: Marco Antonio Zúñiga, Rodrigo Avilés y Gisela Rodríguez.
Contacto: Marco Antonio Zúñiga
Email de contacto: mazuniga@uc.cl

ELEVEN CLUB NARANJO PATRIMONIAL MOLLAR 2025

Vino naranjo seco | Mollar | Arequipa, Majes y Vítor

La luminosidad de Majes y la frescura de las noches de Vítor, sobre suelos limosos enriquecidos con cenizas, tobas y fragmentos de rocas volcánicas, permiten una vitivinicultura de altura que destaca a Volcanic Wine en el mapa del Perú. Todo esto, sumado al contacto con pieles, hace de este naranjo un jugador distinto en las cavas del nacionales. De nariz compleja, presenta aromas de masa fresca y toques de levadura. En boca tiene peso, una textura untuosa y densa, con un perfil redondo y equilibrado. Destacan notas de granada, acompañadas por sutiles matices de piedra mojada que refuerzan su identidad mineral. Los delicados toques salinos prolongan un recorrido intenso y atractivo, sostenido por una acidez fresca que aporta tensión y persistencia. Un vino de gran personalidad, donde textura, frescura y mineralidad se integran con carácter y elegancia.

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Mollar

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Lomo saltado

Arroz con pato

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

VOLCANIC WINE

Región: Arequipa
Provincia: Arequipa
Distritos: Corire, Vitor y Uchumayo
RRSS: @vinoeleven
Equipo enológico: Marco Antonio Zúñiga, Rodrigo Avilés y Gisela Rodríguez.
Contacto: Marco Antonio Zúñiga
Email de contacto: mazuniga@uc.cl

ELEVEN CLUB MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Arequipa, Majes y Vítor

De nariz reservada, presenta ligeras notas reductivas que aportan complejidad y se integran con la aireación. En boca ofrece un ataque sedoso, con una textura untuosa y un volumen que llena el paladar con elegancia. Destacan sutiles matices ahumados y un marcado carácter umami, sostenidos por una acidez precisa que conduce el vino con tensión y equilibrio. Su perfil mineral, con notas de tiza y una clara impronta volcánica y salina, se prolonga hasta un final largo, fresco y persistente, dejando una sensación de profundidad y gran personalidad.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Tamales

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

MOQUEGUA

ZONAS DESTACADAS

Provincias:

- Mariscal Nieto
- General Sánchez Cerro

Distritos:

- Moquegua, Samegua y Torata
- Omate

MOQUEGUA

Moquegua fue uno de los principales centros productores de vino y aguardiente del Virreinato del Perú. Durante los siglos XVII y XVIII, sus vinos alcanzaron gran prestigio y fueron comercializados hacia el Alto Perú y diversos puertos del Pacífico. En un entorno de extrema aridez, alta luminosidad y escasas precipitaciones, la agricultura se desarrolló gracias a la formación de oasis productivos vinculados al manejo del agua.

La región posee antiguas raíces agrícolas asociadas a pueblos prehispánicos del sur andino. Tras la introducción de la vid, durante el período colonial surgieron extensas haciendas vitivinícolas, junto con bodegas subterráneas y lagares de piedra. Parte de este legado permanece en las antiguas casonas moqueguanas de adobe y piedra, testimonio de la profunda tradición vitivinícola de la región.

Los suelos son principalmente aluviales y desérticos, de baja humedad natural, generalmente pedregosos y con buen drenaje.

Moquegua mantiene hasta hoy una importante tradición vitícola y pisquera, ligada a variedades patrimoniales como Negra Criolla, Moscatel de Alejandría, Torontel y Mollar.

BODEGA ATENCIO TAPIA

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
Distrito: Moquegua
RRSS: @bodega_atenciotapia
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Albert Atencio
Email de contacto: albate_18@hotmail.com

TINAJAS DE MOQUEGUA TORONTEL 2026

Vino blanco seco | Torontel | Moquegua

Nariz intensa, marcada por aromas de fruta madura y cáscara de naranja sobremadura, acompañados de matices florales. En boca presenta una textura algo oleosa y gran expresión cítrica, además de una sensación levemente chispeante, con notas de lima y pomelo que se prolongan hacia el final. Una acidez pronunciada aporta firmeza y equilibrio al conjunto.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Torontel

ALCOHOL
11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Ostras & Moluscos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA ATENCIO TAPIA

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
Distrito: Moquegua
RRSS: @bodega_atenciotapia
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Albert Atencio
Email de contacto: albate_18@hotmail.com

TINAJAS DE MOQUEGUA NEGRA CRIOLLA 2025

Vino tinto seco | Negra Criolla | Moquegua

Nariz de fruta madura, con un sutil toque floral. En boca, el ataque presenta un ligero amargor, mientras la fruta muestra notas de compota de manzana y guindón sobremaduro. Un tanino terroso se adhiere al paladar, aportando longitud a un final con notas ligeramente licorosas.

Guía Perú 87 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA CAMPANO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
Distrito: Moquegua
RRSS: @bodega_campano
Enólogo: Rodrigo Avilés
Contacto: Junior Aníbal Campano
Email de contacto: jucv_25@hotmail.com

RENACER NEGRA CRIOLLA 2026

Vino tinto seco | Negra Criolla | Moquegua

Nariz frutal y amplia, con una expresión de fruta roja madura pero firme, como manzana roja, cerezas y guindón. En boca, el ataque es jugoso, con un toque ahumado propio de la variedad. Los taninos tienen un agarre ligeramente polvoriento, aportando rusticidad y mucha sabrosidad. Destaca por su equilibrio y tensión. Un vino con carácter, excelente representante del mundo patrimonial campesino y plenamente apto para acompañar la mesa criolla.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Seco de cordero

Guisos de carne

TEMPERATURA DE SERVICIO: 13 °C

BODEGA EL MOCHO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
RRSS: @bodega.elmocho
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: José Antonio Salas
Email de contacto: elmochobodega@gmail.com

EL PATRÓN DEL CUADRANTE MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2026

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Moquegua

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De perfil aromático franco y expresivo, combina notas de uva madura con delicados matices de flores blancas que reflejan con fidelidad la identidad de la variedad. En boca presenta un ataque amplio, jugoso y de agradable suavidad, sostenido por una acidez bien integrada que acompaña el recorrido con armonía. La fruta se expresa limpia, noble y de gran pureza, mientras que su volumen entrega una sensación placentera y envolvente. Un Moscatel de Alejandría que transmite con autenticidad el alma de la variedad, destacando por su equilibrio, expresión y gran disfrute en boca.

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
11,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Chupe de camarones

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA EL MOCHO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
RRSS: @bodega.elmocho
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: José Antonio Salas
Email de contacto: elmochobodega@gmail.com

EL PATRÓN DEL CUADRANTE BLEND BLANCO 2026

Vino blanco seco | Mezcla | Moquegua

La amplitud térmica, los suelos con buen drenaje de Estuquiña y la gran luminosidad favorecen una maduración fenólica homogénea, que se refleja en el carácter generoso y envolvente de este vino. Los sabores de melocotón maduro se complementan con sutiles notas cítricas sobre un atractivo fondo mineral y salino. Su acidez, perfectamente integrada, sostiene un recorrido jugoso y de gran persistencia y conduce el vino hacia un final largo, fresco y salivante que invita a un nuevo sorbo. Un ensamblaje equilibrado y refinado, donde la frescura, la expresión frutal y la mineralidad se combinan a la perfección.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

50 % Torontel, 25 % Albilla, 25 % Moscatel de Alejandría

ALCOHOL

12,3 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche | Tiradito | Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA EL MOCHO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
RRSS: @bodega.elmocho
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: José Antonio Salas
Email de contacto: elmochobodega@gmail.com

EL PATRÓN DEL CUADRANTE NEGRA CRIOLLA ROSADO 2026

Vino rosado seco | Negra Criolla | Moquegua

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

De nariz expresiva, despliega aromas de ciruela roja y cereza fresca, con una atractiva intensidad frutal. En boca predominan notas de manzana roja, complementadas por sutiles recuerdos de pasas negras. De cuerpo medio, combina textura y mineralidad. Un tanino ligero y un elegante amargor de pomelo contribuyen a estructurar el vino, otorgándole persistencia y personalidad. La acidez mantiene el conjunto tenso y fresco hasta el final. Un rosado con identidad, de marcada vocación gastronómica y una excelente expresión de la Negra Criolla.

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Rocoto relleno

Pulpo al olivo

Arroz con pato

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA EL MOCHO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
RRSS: @bodega.elmocho
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: José Antonio Salas
Email de contacto: elmochobodega@gmail.com

EL PATRÓN DEL CUADRANTE TORONTEL 2026

Vino blanco seco | Torontel | Moquegua

De nariz sobria y elegante, presenta un perfil austero donde la fruta se expresa con sutileza, acompañada por notas de pera y delicados matices minerales que le confieren tensión y definición. Su recorrido es fresco, de carácter vertical y gran pureza, manteniendo un excelente equilibrio hasta un final limpio, persistente y de marcada expresión varietal. Un Torontel refinado, donde la frescura y la mineralidad son protagonistas.

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Torontel

ALCOHOL
12,2 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche

Tiradito

Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA EL MOCHO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
RRSS: @bodega.elmocho
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: José Antonio Salas
Email de contacto: elmochobodega@gmail.com

EL PATRÓN DEL CUADRANTE MOSCATEL NEGRO DEL PERÚ ROSADO 2026

Vino rosado seco | Moscatel Negro del Perú | Moquegua

De nariz compleja y algo evolucionada, presenta notas de bizcocho, masa madre y delicados matices licorosos. En boca se confirma ese carácter de fruta madura, que encuentra un buen equilibrio gracias a una acidez jugosa que sostiene el vino. El recorrido es fluido y persistente, manteniendo la expresión de la fruta hasta un final largo y armonioso. Un vino maduro y gastronómico.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel Negro del Perú

ALCOHOL
12,4 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C

BODEGA VIEJO MOLINO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
Distrito: Moquegua
RRSS: @bodegaviejomolino
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: Javier Coaila
Email de contacto: javier.coaila@outlook.com

CHARSAGO ROSÉ QUEBRANTA 2026

Vino rosado seco | Quebranta | Moquegua

Nariz limpia y austera, con notas de pastilla de frambuesa sobre un fondo ligeramente polvoriento, acompañadas de guindón y manzana roja madura. En boca, el ataque es jugoso, con un toque salino y elegante. Aparece luego una frambuesa madura y jugosa, seguida de notas de pomelo y cáscara de mandarina, que completan una boca gastronómica, especialmente apta para acompañar preparaciones con cierta grasa. El final es persistente. Un rosado vertical, tenso y salivante.

Guía Perú 90 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
12,3 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña | Cerdo | Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA VIEJO MOLINO

Región: Moquegua
Provincia: Mariscal Nieto
Distrito: Moquegua
RRSS: @bodegaviejomolino
Equipo enológico: Franz Espinoza y Rodrigo Avilés
Contacto: Javier Coaila
Email de contacto: javier.coaila@outlook.com

CHARSAGO QUEBRANTA DOBLE PASTA 2026

Vino tinto seco | Quebranta | Moquegua

Nariz de fruta roja madura, con notas de compota de manzana roja y un delicado toque de canela. En boca es frutal y suave, pero con buena tensión. Muestra un carácter rústico y terroso que habla del campo, acompañado de un leve matiz ahumado. La cereza madura aporta jugosidad, mientras una acidez fresca y natural sostiene el equilibrio del conjunto. Final largo y frutal.

Guía Perú 89 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES
96% Quebranta, 4% Petit Verdot

ALCOHOL
12,9 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Guisos de carne

Fiambres & Embutidos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

TACNA

Tacna representa el extremo sur de la viticultura peruana, en un territorio de marcada aridez y estrechamente vinculado a las tradiciones agrícolas y comerciales del sur andino peruano. En los oasis de Magollo, Pocollay y Calana, la viticultura depende de las aguas provenientes de los Andes y de sistemas de irrigación que han permitido cultivar en condiciones desérticas.

Antes del período colonial, la zona estuvo habitada por pueblos agricultores vinculados a culturas altiplánicas y a redes caravaneras que conectaban la costa con el altiplano andino. Los antiguos canales de irrigación fueron posteriormente aprovechados para el establecimiento de viñedos. Durante los siglos XVIII y XIX, Tacna desarrolló una importante actividad comercial ligada al vino y al aguardiente, favorecida por las rutas hacia Arica y el Alto Perú.

Los suelos son principalmente aluviales y desérticos, con predominio de texturas arenosas y franco-arenosas, además de gravas y minerales transportados desde la cordillera.

Magollo, Pocollay y Calana conservan antiguas plantaciones de Negra Criolla y Moscatel de Alejandría, junto con otras variedades coloniales adaptadas a estas condiciones. La región mantiene una tradición vinculada especialmente a la elaboración de piscos aromáticos y vinos de marcada identidad local.
.

BODEGA CUNEO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
RRSS: @cuneo.1929
Equipo enológico: Rodrigo Avilés y Kelvin Chamorro
Contacto: Raffaella Cuneo
Email de contacto: bodegacuneo@gmail.com | ventasbodegacuneo@gmail.com

CRISTINA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Tacna, San Isidro de Magollo

Un Moscatel proveniente de San Isidro de Magollo, en Tacna, a 480 metros sobre el nivel del mar, cultivado sobre suelos arenosos con una delgada capa superficial de limo y salinidad moderada. Su perfil es fresco y expresivo, con notas de pera jugosa y piña, acompañadas por aromas de flores blancas, como el jazmín. En boca es jugoso, alegre y vivaz, sostenido por una acidez precisa que aporta frescura y dinamismo. Destacan notas cítricas de cáscara de mandarina que hacen salivar. De final vibrante y afrutado, es un vino encantador y de gran equilibrio, donde la expresión varietal y la frescura reflejan la marcada amplitud térmica de la zona.

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Choros a la chalaca

Sudado de pescado

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 °C

BODEGA CUNEO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
RRSS: @cuneo.1929
Equipo enológico: Rodrigo Avilés y Kelvin Chamorro
Contacto: Raffaella Cuneo
Email de contacto: bodegacuneo@gmail.com | ventasbodegacuneo@gmail.com

1929 BLEND DE TINTAS 2025

Vino tinto seco | Mezcla | Tacna

De nariz expresiva, combina aromas de fruta roja madura con delicados matices ahumados y un atractivo carácter mineral y polvoriento aportado por la Negra Criolla. En boca revela un perfil especiado, donde destacan notas de pimienta, hierbas silvestres, cerezas y ciruelas. Los taninos son suaves, jugosos y de grano fino, adhiriéndose con elegancia al paladar y proporcionando una textura envolvente. El final es largo, sabroso y persistente, dejando una intensa sensación de fruta y especias. El resultado es un tinto ligero, pero con carácter, que conjuga placer y autenticidad.

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

40 % Negra Criolla, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

ALCOHOL

13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Lomo saltado

Arroz con pato

Seco de cordero

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA CUNEO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
RRSS: @cuneo.1929
Equipo enológico: Rodrigo Avilés y Kelvin Chamorro
Contacto: Raffaella Cuneo
Email de contacto: bodegacuneo@gmail.com | ventasbodegacuneo@gmail.com

CRISTINA ROSADO SYRAH NEGRA CRIOLLA 2025

Vino rosado seco | Mezcla | Tacna

De nariz fresca y expresiva, predominan aromas de fruta roja, cereza y frutilla fresca. En boca presenta un ataque jugoso, sostenido por una acidez vibrante que realza la expresión de la fruta. Se distinguen notas de mango, maracuyá, pera y cerezas, que aportan complejidad y una atractiva sensación de frescura. Su buen volumen se equilibra gracias a la tensión de la acidez, mientras que un delicado tanino aporta estructura y refuerza su perfil gastronómico.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDADES

60 % Syrah, 40 % Negra Criolla

ALCOHOL

12,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Arroz con mariscos | Ají de gallina | Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA FRANCO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Distrito: Pocollay
RRSS: @bodega_franco
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: César Antonio Franco Apaza
Email de contacto: bodega.vinosfranco@gmail.com

FRANCO NEGRA CRIOLLA TINTO 2025

Vino tinto seco | Negra Criolla | Tacna, Pocollay

A 670 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de Pocollay disfrutan de una marcada amplitud térmica y una gran luminosidad, condiciones que favorecen una maduración sana, una buena concentración y la conservación de la frescura. Esta Negra Criolla cautiva por una nariz que expresa notas ahumadas y un carácter mineral y polvoriento, junto con matices de tierra húmeda, hierbas silvestres y hojas secas, un perfil complejo y profundamente ligado a la variedad. En boca se muestra equilibrado, con una acidez perfectamente integrada que aporta tensión y frescura. Los taninos son de grano muy fino, con una textura ligeramente polvorienta, con una sabrosa adherencia al paladar. Su perfil gastronómico lo convierte en un excelente compañero de la cocina criolla.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,5 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Rocoto relleno

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA FRANCO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Distrito: Pocollay
RRSS: @bodega_franco
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: César Antonio Franco Apaza
Email de contacto: bodega.vinosfranco@gmail.com

FRANCO MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Tacna, Pocollay

De perfil limpio y expresivo, despliega aromas herbales acompañados de fruta madura, uva fresca y delicados matices florales. En boca se presenta completamente seco, con una acidez natural que aporta tensión, junto a notas cítricas de fondo. Su carácter austero resalta la pureza varietal, mientras que la textura jugosa se complementa con una agradable sensación salina, dando paso a un final refrescante que invita a seguir bebiendo. Un Moscatel seco de gran frescura, de perfil vertical, jugoso y muy gastronómico.

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12,2 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Tiradito

Causa Limeña

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA FRANCO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Distrito: Pocollay
RRSS: @bodega_franco
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: César Antonio Franco Apaza
Email de contacto: bodega.vinosfranco@gmail.com

FRANCO NEGRA CRIOLLA BLANCO 2026

Vino blanco seco | Negra Criolla | Tacna, Pocollay

De expresión fresca y definida, presenta aromas de pera y manzana verde, conservando una atractiva sensación de fruta firme. En boca muestra un ataque seco, con una textura untuosa que aporta volumen sin perder equilibrio. La acidez, bien integrada, sostiene un perfil jugoso y vibrante, mientras que delicadas notas de pomelo y sutiles matices herbales añaden complejidad. El final es fresco y persistente. Es un vino equilibrado que invita a seguir bebiendo y ofrece una atractiva expresión de la variedad Negra Criolla. Hay precisión y rigor. Austero, pero bien estructurado. Un gran trabajo.

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
12 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Tiradito

Causa Limeña

Pulpo al olivo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA FRANCO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Distrito: Pocollay
RRSS: @bodega_franco
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: César Antonio Franco Apaza
Email de contacto: bodega.vinosfranco@gmail.com

FRANCO NEGRA CRIOLLA ROSADO 2025

Vino rosado seco | Negra Criolla | Tacna, Pocollay

Presenta una ligera reducción inicial que se disipa con la aireación, dando paso a un perfil fresco y bastante expresivo. En nariz destacan notas de frambuesa fresca y hierbas silvestres. En boca es jugoso y fresco, con una acidez viva que realza su carácter frutal. De textura fina y recorrido preciso, muestra un buen equilibrio y un final limpio y persistente. Un rosado de perfil contemporáneo que destaca por su precisión y una vivacidad que refleja la influencia marina y los suelos franco-arenosos de la zona de Pocollay.

Guía Perú 89 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
12,3 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Pulpo al olivo

Tamales

Ají de gallina

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA LABRADOR DE MAGOLLO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Irrigación: Magollo
RRSS: bodega.labradordemagollo
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: Paul Arana
Email de contacto: paranah@hotmail.com

LABRADOR D'MAGOLLO NEGRA CRIOLLA 2025

Vino tinto seco | Negra Criolla | Tacna

La influencia marina, la alta luminosidad y la marcada amplitud térmica de Tacna favorecen una maduración pausada que se expresa en este vino con un perfil aromático generoso, donde destacan notas polvorientas y ahumadas que me recuerdan a los vinos País del Itata, expresión chilena de la Negra Criolla. En boca, el ataque confirma esas notas ahumadas, acompañado por taninos envolventes y de grano fino que recorren amablemente el paladar. Tiene volumen y textura tánica para regalar, sin perder frescura ni equilibrio. El resultado es un vino que expresa la fruta roja con precisión y armonía, con una personalidad fiel al carácter varietal de la Negra Criolla. Ideal para maridar con comida criolla.

Guía Perú 93 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Negra Criolla

ALCOHOL
13,2 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ají de gallina

Lomo saltado

Arroz con pato

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 °C

BODEGA LABRADOR DE MAGOLLO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Irrigación: Magollo
RRSS: bodega.labradordemagollo
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: Paul Arana
Email de contacto: paranah@hotmail.com

DOÑA LUCÍA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

Vino blanco seco | Moscatel de Alejandría | Tacna

En Tacna, la cercanía del mar favorece una maduración equilibrada de las uvas blancas, permitiendo conservar su frescura y expresión aromática. Este vino no es la excepción. Aromático, intenso y expresivo, despliega notas de uva madura junto con delicados aromas florales de jazmín. En boca es jugoso, con un volumen envolvente y una textura sedosa y elegante. El recorrido continúa con sabores de pera de agua, sobre un fondo de notas cítricas de pomelo rosado y toques salinos. Una acidez perfectamente integrada sostiene un vino encantador, fresco y persistente. Me encanta la forma en que combina textura y jugosidad. Un Moscatel franco que es imposible dejar de lado.

Guía Perú 92 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Moscatel de Alejandría

ALCOHOL
12,3 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Ceviche | Tiradito | Sushi

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

BODEGA LABRADOR DE MAGOLLO

Región: Tacna
Provincia: Tacna
Irrigación: Magollo
RRSS: bodega.labradordemagollo
Enólogo: Franz Espinoza
Contacto: Paul Arana
Email de contacto: paranah@hotmail.com

MISTER ROSÉ 2025

Vino rosado seco | Quebranta | Tacna

De nariz austera y precisa, expresa delicadas notas de cereza y frambuesa, con un carácter de fruta firme, y un perfil limpio y contenido. En boca presenta un ataque jugoso, acompañado de una agradable sensación salina. De cuerpo ligero, está sostenido por una acidez viva que equilibra la fruta y le otorga tensión. Es un vino jugoso y fácil de beber; un rosado tacneño con carácter, que deja una agradable sensación de pureza y frescura.

Guía Perú 91 PUNTOS 2026 Vinos Patrimoniales

VARIEDAD
Quebranta

ALCOHOL
13 % vol

ACIDEZ
AZÚCAR
NOTAS FRUTALES
NOTAS FLORALES
CUERPO
MINERALIDAD

MARIDAJES

Causa Limeña

Pulpo al olivo

Centolla & Crustáceos

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C

DETRÁS DE LA GUÍA

PABLO UGARTE

Autor

Pablo Ugarte es una figura destacada en la industria vitivinícola internacional y un referente en la música chilena. Especialista en evaluación sensorial, comunicación estratégica y valorización de los territorios vitivinícolas, con más de treinta años de experiencia en la proyección internacional del vino.

Es CEO de CATADOR SpA, organizadora de los Catad'Or World Wine Awards y Catad'Or World Spirits Awards, y vicepresidente de VINOFED (World Federation of Major International Wine & Spirits Competitions).

Diplomado en Vinos por la Pontificia Universidad Católica de Chile, ha integrado el jurado de más de catorce concursos internacionales y ha dirigido degustaciones, seminarios, conferencias y programas de formación especializada en América, Europa y Asia.

Es autor de la *Guía de Vinos Patrimoniales del Valle del Itata* (Chile) y co-degustador de la *Guía Alistair Cooper MW by Catad'Or*. Su trabajo se ha centrado en la valorización de los vinos de identidad, las cepas patrimoniales y los territorios emergentes de América Latina, promoviendo una mirada que integra calidad, origen, cultura y sostenibilidad.

Como comunicador especializado, ha publicado artículos sobre vino en medio internacionales como Wine-Searcher, Prazeres da Mesa, entre otros.

Paralelamente, desarrolla una trayectoria artística como fundador, bajista y vocalista del grupo chileno Upa!, una de las bandas más representativas del pop chileno de los años ochenta.

SOFÍA LE FOULON

Editora

Sofía Le Foulon es Directora de Desarrollo y Directora Técnica de Catad'Or World Wine Awards y Catad'Or World Spirits Awards.

Es editora de la *Guía Alistair Cooper MW by Catad'Or*, publicación bilingüe y digital que actualmente cursa su sexta edición, y de la *Guía de Vinos Patrimoniales del Valle del Itata*. Su experiencia editorial le ha permitido desarrollar una trayectoria especializada en contenidos técnicos y divulgación vitivinícola.

Graduada en Diseño por la Pontificia Universidad Católica de Chile y magíster en Gestión Cultural, cuenta con experiencia como jueza y catadora en concursos internacionales de vinos en Europa y Latinoamérica. Posee la certificación WSET Nivel 2 con alta distinción y actualmente es candidata a WSET Nivel 3.

PEDRO CUENCA ESPINOZA

Producción y Coordinación Logística en Perú

Pedro Cuenca Espinoza es sommelier, Director y Socio Fundador de Perú Hace Vino, plataforma dedicada a la promoción, difusión y puesta en valor del vino peruano. Cuenta con amplia experiencia en la organización de eventos y actividades enogastronómicas y de difusión, orientadas a acercar el vino peruano a consumidores y profesionales de la gastronomía.

Desde Perú Hace Vino organiza eventos como el Salón del Vino Peruano, que reúne a productores de diferentes regiones del país, con especial énfasis en bodegas de pequeña y mediana producción. Su trabajo busca fortalecer la identidad vitivinícola del Perú, promover sus uvas patrimoniales y generar nuevas oportunidades para que los vinos peruanos tengan mayor presencia en restaurantes, hoteles y mercados nacionales.

EL VINO PERUANO ESTÁ CRECIENDO.

INDUSTRIA CORCHERA AMORIM

Y CADA BOTELLA QUE BUSCA LLEGAR MÁS LEJOS NECESITA UN CIERRE A LA ALTURA.

Desde nuestros inicios en Chile, hemos acompañado a productores que buscan calidad en cada botella.

Hoy, ponemos nuestra experiencia al servicio del crecimiento vitivinícola del Perú, acompañando a quienes buscan llevar cada botella un paso más allá.

SOLUCIONES DE CIERRE

NATURITY
Liderando el camino en innovación, naturalmente.

PRIMATEC
El tapón que combina rendimiento y precio competitivo.

NEUTROCORK
El más competitivo de los tapones micro granulados.

XPÜR
Neutralidad aumentada. Perfectamente garantizada.

EXPERIENCIA QUE TRASPASA FRONTERAS,
CALIDAD PARA CADA BOTELLA.

VINOS
PATRIMONIALES DEL
PERÚ

CATADOR
WORLD WINE AWARDS
SANTIAGO - CHILE

HISTÓRICO - PATRIMONIAL - GASTRONÓMICO

INDUSTRIA
CORCHERA
AMORIM