MONTESCLAROS

DEL CAÑÓN DE COTAHUASI

Vinos
Seleccionados





Dulce

VARIEDAD: ACEITUNA NATIVA **AÑO : 2024**

Con la llegada de los españoles a la mina de Montesclaros, una de las minas de oro más importantes de la colonia española, atraídos por la riqueza mineral llegaron con ellos también las primeras vides, que encontraron en nuestros valles un territorio donde echar raíces. Generación tras generación la tierra, el agua y el clima fueron moldeando las primeras cepas, hoy su mayor distintivo es su extraordinaria dulzura. En Chaucalla, donde las montañas resguardan las profundidades del Cañón de Cotahuasi, se encuentra nuestro Fundo Challaccay, a 920 m s. n. m. Un paisaje de cerros y montañas que abraza el valle, donde el sol despliega su intensidad y las formaciones rocosas conservan calor durante el día creando condiciones particulares para la maduración de la uva. Es en este entorno donde la Aceituna alcanza concentraciones de hasta 43 °Brix, una riqueza natural en azúcares que, incluso después de la fermentación, permite conservar azúcares residuales y obtener un vino naturalmente dulce .

Este vino es el resultado del conocimiento transmitido de tres generaciones que aprendieron a interpretar los tiempos de la tierra y a preservar técnicas ancestrales. La Aceituna Nativa Montesclaros es el encuentro entre historia, territorio y herencia familiar.

NOTA DE CATA:

Rojo granate intenso y cautivante. En nariz, destacan los aromas frutales como los higos negros, pasas, clavo, vainilla. En boca, dulce, sin ser empalagoso ya que la buena acidez permite encontrar un adecuado equilibrio, al finalizar nos deja un retrogusto prolongado.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar quesos maduros, frutos secos tostados, almendras y preparaciones de contraste salino. Su dulzor natural encuentra un equilibrio especial en sabores intensos y texturas cremosas .También puede disfrutarse con postres tradicionales arequipeños de dulzor moderado.

TEMPERATURA: 14°C



Secos

VARIEDAD: NEGRA CRIOLLA **AÑO : 2024**

Con una visión de futuro y un profundo vínculo con su tierra, nuestro padre, Delfín Aranzamendi Valer, apostó por ampliar el cultivo de la uva Negra Criolla en nuestro fundo Challaccay.
Su espíritu visionario lo llevó a confiar en el potencial de nuestras cepas y nuestra tierra que aún tenían mucho por revelar, sembrando las bases de un legado que hoy nos permite elaborar un vino seco a partir de una cepa peruana,convirtiendo cada botella en una expresión auténtica de nuestro origen.
Negra Criolla Montesclaros es un vino que trasciende el tiempo, es el testimonio de una visión que nació en Challaccay, que honramos con orgullo y que permanece vivo en cada cosecha. Un homenaje a quién decidió creer, cuando todo estaba aún por descubrirse.

NOTA DE CATA:

De color rojo granate, de aroma herbal y afrutado con potente sabor a frutos rojos secos, ligera astringencia y con taninos que denotan la variedad.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero al horno y preparaciones tradicionales de la gastronomía arequipeña, como el rocoto relleno. Una expresión de la uva peruana que encuentra en la gastronomía Arequipeña el complemento perfecto para revelar su identidad.

TEMPERATURA: 18°C

Secos

VARIEDAD: MOSCATEL **AÑO : 2024**

NOTA DE CATA:

Presenta un color claro con delicados matices anaranjados y rojizos. una expresión aromática singular, con delicadas notas florales y cítricas dulces que evocan la esencia de esta variedad. En boca sorprende por su perfil seco, con taninos y una ligera astringencia, equilibrados por una acidez que aporta frescura. Un Moscatel de personalidad única, donde la dulzura aromática se encuentra con el carácter y la elegancia.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, pastas y quesos semimaduros. En la gastronomía peruana, encuentra un buen complemento en el rocoto relleno, el solterito arequipeño y pescados a la plancha. Una propuesta para descubrir nuevas combinaciones entre la riqueza de nuestra gastronomía y la personalidad singular de este Moscatel.

TEMPERATURA: 18°C



Secos

VARIEDAD: SYRAH **AÑO : 2024**

NOTA DE CATA:

Tono púrpura profundo. En nariz presenta frutas negras, pimienta y ligeras notas ahumadas. En boca es envolvente, con especias marcadas, taninos sedosos y final largo

MARIDAJE:

Su carácter y estructura encuentran un buen equilibrio con platos condimentados y de notas ahumadas. En nuestra gastronomía peruana, armoniza con anticuchos, pachamanca y lomo saltado, cuy chactado. Una combinación que resalta la personalidad del Syrah y la riqueza de nuestra tradición gastronómica.

TEMPERATURA: 18°C

Secos

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON **AÑO : 2024**



NOTA DE CATA:

De color tinto intenso, en nariz despliega aromas intensos y complejos, mientras que en boca revela estructura, presencia tánica y una acidez que aporta equilibrio. Un vino que refleja la fuerza de su variedad y la singularidad de una tierra Arequipeña, donde cada cosecha expresa la identidad de su origen.

M ARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cortes de res, cordero al horno y preparaciones de sabores intensos, encuentra tambien un excelente complemento en el rocoto relleno, el adobo arequipeño . Su estructura y presencia tánica armonizan con platos de buena intensidad. Una combinación que une el carácter de esta variedad con la riqueza de nuestra gastronomía.

TEMPERATURA: 18°C





MONTESCLAROS

DEL CAÑÓN DE COTAHUASI

Semisecos

VARIEDAD: NEGRA CRIOLLA + ACEITUNA NATIVA **AÑO : 2024**

El tiempo ha dejado su huella en cada vid, la Negra Criolla y la Aceituna, dos variedades de características singulares, encontraron en nuestras tierras las condiciones para desarrollar una personalidad propia. La Negra Criolla aporta estructura, carácter y La Aceituna; una dulzura natural que distingue su origen. En este blend, sus cualidades se complementan y revelan un vino con personalidad única, dando lugar a dos formas distintas de expresar la riqueza de un mismo territorio.
De tres generaciones de descubrimiento y aprendizaje en estas variedades, nace este vino tinto, una expresión de equilibrio que expresa la historia de quienes han dedicado su vida en cultivarlas.
Hay historias que no se cuentan por separado, sino que encuentran su verdadero sentido cuando se unen en un tinto SemiSeco Montesclaros.

NOTA DE CATA:

De color rojo profundo con matices violáceos, de aromas de frutos rojos maduros, con delicadas notas florales que aportan complejidad y elegancia, en boca, revela una armoniosa combinación de dulzor y acidez. Su final es amable y persistente.

MARIDAJE:

Un vino semiseco pensado para la mesa arequipeña: acompaña con maestría el rocoto relleno, el adobo de cerdo y las carnes a la parrilla con salsas especiadas o glaseados agridulces. Su dulzor equilibrado y su acidez fresca resaltan los ajíes, las especias y los quesos de intensidad media, creando un maridaje cálido, versátil y lleno de carácter.

TEMPERATURA: 16°C


MONTESCLAROS
VALLE DE COTAHUASI
Agricultura Ecologica
TINTO SEMI SECO
2022
750 ML


Piscos
Seleccionados



Piscos Edición Limitada

CAJA NEGRA MOSTO VERDE

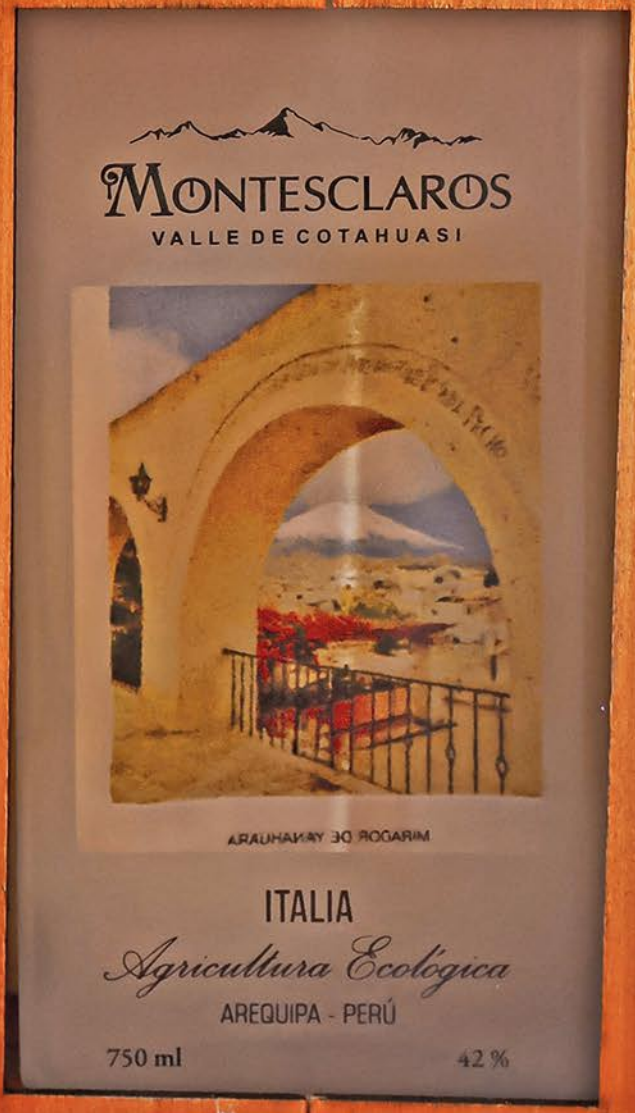
Mosto Verde representa una de las expresiones más selectas del pisco peruano. Elaborado a partir de mostos cuya fermentación se detiene antes de completarse, exige una mayor dedicación y una cuidadosa destilación. Su carácter destaca por una textura sedosa, gran riqueza aromática y una elegancia excepcional. Detrás de cada botella existe un trabajo noble, donde los desafíos se transforman en perseverancia y el esfuerzo en excelencia. Una edición limitada que celebra la grandeza de nuestra tradición y el valor de nunca rendirse.

CAJÓN DE MADERA

Esta edición limitada nace como homenaje a nuestro padre, Delfín Aranzamendi, cuya pasión por la tierra y las vides dio origen a un legado que trasciende generaciones. Su firma original representa una historia que permanece viva. El estuche resguarda la historia de nuestra bodega, que se expresa en un pisco de tres años de reposo, fruto del amor, la dedicación y la pasión de tres generaciones. Una pieza exclusiva donde tradición, memoria y excelencia se encuentran.

MONTESCLAROS

VALLE DE COTAHUASI



Piscos

PISCOS ESPEJO 750ML

PISCO ACHOLADO: Italia, Negra criolla y Quebranta

PISCO ITALIA PURO

PISCO QUEBRANTA PURO

MOSTO VERDE 500 ML

ITALIA : Mosto Verde representa una de las expresiones más selectas del pisco peruano. Elaborado a partir de mostos cuya fermentación se detiene antes de completarse, exige una mayor dedicación y una cuidadosa destilación. Su carácter destaca por una textura sedosa, gran riqueza aromática y una elegancia excepcional.

Piscos

PISCOS PAVONADOS 750ml

PISCO ACHOLADO

PISCO ITALIA

PISCO QUEBRANTA

PISCOS TRANSPARENTES 750ml

PISCO ACHOLADO

PISCO ITALIA

PISCO QUEBRANTA

PISCOS TRANSPARENTES 500ml

PISCO ACHOLADO

PISCO ITALIA

PISCO QUEBRANTA




MONTESCLAROS
VALLE DE COTAHUASI
ACHOLADO
Agricultura Ecológica
750 ml
AREQUIPA - PERÚ
42 %
MONTESCLAROS
VALLE DE COTAHUASI
Agricultura Ecológica
ITALIA
Vol.40
Arequipa - Perú
500ml



Macerados

MARACUMANGO

Una combinación armoniosa de dulzor y acidez.

PIÑA

De perfil aromático dulce y suave.

FRUTOS ROJOS

Reúne notas de fresa, arándano y frambuesa en una expresión intensa y agradable.

AGUAYMANTO

Conserva la esencia frutal y singular del aguaymanto.

GUAYABA

De aroma intenso y envolvente.

NARANJA

Una expresión cítrica y refrescante.

PAPAYA AQP

Una fruta de nuestra tierra, que expresa la identidad.

MENTA

Fresco y aromático, con un marcado sabor mentolado.

HIERBA LUISA

Intensamente aromático, las notas herbales se integran con el carácter del pisco.

MUÑA

Una combinación de muña, flor de Jamaica y airampo, con una expresión herbal y floral de identidad andina.

EUCALIPTO Y JENGIBRE

Notas herbales y especiadas, acompañada de miel y limón. Evoca la calidez de los remedios tradicionales.

DURAZNO

Dulce y delicado, con sutiles notas de clavo de olor.

