

INDUSTRIAS CORSARIO

Auténtico sabor frutal.

Presentamos la ficha técnica de Vinos Frutales Corsario, una marca comprometida en llevar a su mesa una selección de vinos frutales inspirados en la riqueza de los frutos de Ecuador. Desde el proceso de producción hasta el empaque final, cada detalle está pensado para ofrecer una experiencia auténtica y de alta calidad. Descubra en esta ficha toda la información relevante sobre nuestros vinos de mortiño, maracuyá, flor de jamaica, mora y permita que Corsario sea parte de sus momentos



Ficha Técnica

Composición del Producto	Mosto de mortiño, jarabe de azúcar, levadura vinícola, metabisulfitos y sorbato de potasio
Tipo de vino	Tinto Joven
Origen	Vegetal
Región de Producción	Andes Ecuatorianos
Variedad de Fruta	Mortiño (<i>Vaccinium floribundum</i> Kunth)
Rendimiento/Producción	2000 lts.
Alcohol Vol.	12 %
Acidez total	7.72 g/L (Ác. Tartárico)
Anhidrido Sulfuroso Total	36.61 mg/L
Azúcares totales	76.92 g/L
Capacidad Botella (ml)	750 - 375 - 180 ml
Tipo de botella	Burdeos 750 P30 Verde - Cónica Baja (CORCHO)
Registro Sanitario	36882-ALN-1022
Tipo de Fermentación	Tanques de acero inoxidable
Criaza en botella	3 meses
Servicio	9 - 11 °C
Uso inadecuado posible	No cerrar bien el envase, no mantener en lugar fresco o demorar en consumirlo después de abierto.
Transporte y Distribución	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Almacenamiento	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Maridaje	- Carnes rojas - Quesos maduros - Ensaladas con nueces y frutas

VISUAL: Color violeta profundo e intenso, con matices rojizos brillantes que reflejan su frescura y juventud.

OLFATO: En nariz, presenta una intensidad media-alta, dominada por aromas a frutos rojos y negros maduros, como moras y arándanos, acompañados de delicados toques herbales y sutiles notas florales propias del mortiño.

GUSTO: En boca, se percibe un vino elegante y fresco, de cuerpo medio, con una acidez equilibrada que resalta su carácter frutal. Los taninos son suaves y redondos, dejando una retronasal prolongada que evoca las frutas del bosque que lo caracterizan.

NOTA

El contenido de esta especificación es propiedad exclusiva de Vinos Frutales Corsario y no podrá ser reproducido, modificado ni divulgado, total o parcialmente, sin la autorización expresa de los departamentos Administrativo, Control de Calidad, Bodegaje o Producción.



Ficha Técnica

Composición del Producto	Mosto de flor de jamaica, jarabe de azúcar, levadura vinícola, metabisulfitos y sorbato de potasio
Tipo de vino	Tinto Joven
Origen	Vegetal
Región de Producción	Oriente Ecuatoriano
Variedad de Fruta	Flor de Jamaica (Hibiscus sabdariffa)
Rendimiento/Producción	2000 lts.
Alcohol Vol.	10 %
Acidez total	5.19 g/L (Ác. Tartárico)
Anhídrido Sulfuroso Total	26.88 mg/L
Azúcares totales	83.05 g/L
Capacidad Botella (ml)	750 - 375 - 180 ml
Tipo de botella	Burdeos 750 P30 Verde - Cónica Baja (CORCHO)
Registro Sanitario	39429-ALN-0623
Tipo de Fermentación	Tanques de acero inoxidable
Criaza en botella	3 meses
Servicio	9 - 11 °C
Uso inadecuado posible	No cerrar bien el envase, no mantener en lugar fresco o demorar en consumirlo después de abierto.
Transporte y Distribución	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Almacenamiento	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Maridaje	- Carnes rojas - Carnes blancas - Mariscos - Cocina asiática

VISUAL: Color rojo rubí brillante con destellos violáceos, que resalta su frescura y vivacidad en la copa.

OLFATO: En nariz, presenta una intensidad media-alta con aromas frescos y florales característicos de la flor de jamaica. Se perciben delicadas notas herbales y un toque de frutos rojos que armonizan con el perfil floral, creando una experiencia olfativa refinada.

GUSTO: En boca, es un vino ligero y refrescante, con una acidez equilibrada que resalta su carácter floral y le aporta frescura. Su textura suave y delicada deja una sensación prolongada en boca, evocando los matices de la flor de jamaica en cada sorbo.

NOTA

El contenido de esta especificación es propiedad exclusiva de Vinos Frutales Corsario y no podrá ser reproducido, modificado ni divulgado, total o parcialmente, sin la autorización expresa de los departamentos Administrativo, Control de Calidad, Bodegaje o Producción.



Ficha Técnica

Composición del Producto	Mosto de mora, jarabe de azúcar, levadura vinícola, metabisulfitos y sorbato de potasio
Tipo de vino	Tinto Joven
Origen	Vegetal
Región de Producción	Sierra Ecuatoriana
Variedad de Fruta	Mora (Rubus subg. Rubus)
Rendimiento/Producción	1000 lts.
Alcohol Vol.	12 %
Acidez total	5 g/L (Ác. Tartárico)
Azúcares totales	12 Grados Brix
Capacidad Botella (ml)	750 - 375 - 180 ml
Tipo de botella	Burdeos 750 P30 Transparente (CORCHO)
Registro Sanitario	44066-ALN-0824
Tipo de Fermentación	Tanques de acero inoxidable
Criaza en botella	No
Servicio	8 - 12 °C
Uso inadecuado posible	No cerrar bien el envase, no mantener en lugar fresco o demorar en consumirlo después de abierto.
Transporte y Distribución	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Almacenamiento	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Maridaje	- Carnes rojas - Quesos semimaduros - Postres de chocolate negro o frutos del bosque

VISUAL: Color rojo intenso con tonalidades púrpura profundas, que reflejan la madurez y riqueza de la mora andina.

OLFATO: En nariz, presenta una intensidad media-alta con notas prominentes de mora madura, acompañadas de sutiles matices de frutas del bosque y un leve toque de especias dulces. Su perfil aromático es envolvente, destacando la esencia fresca y dulce de la mora.

GUSTO: En boca, se percibe como un vino afrutado y suave, de cuerpo medio, con una acidez balanceada que realza su carácter jugoso. Los taninos son redondos y aportan estructura, mientras que la persistencia en boca deja un agradable retrogusto que evoca la dulzura natural de la mora.

NOTA

El contenido de esta especificación es propiedad exclusiva de Vinos Frutales Corsario y no podrá ser reproducido, modificado ni divulgado, total o parcialmente, sin la autorización expresa de los departamentos Administrativo, Control de Calidad, Bodegaje o Producción.



Ficha Técnica

Composición del Producto	Mosto de maracuyá, jarabe de azúcar, levadura vinícola, metabisulfitos y sorbato de potasio
Tipo de vino	Blanco Joven
Origen	Vegetal
Región de Producción	Costa Ecuatoriana
Variedad de Fruta	Maracuyá (Passiflora edulis Sims)
Rendimiento/Producción	1000 lts.
Alcohol Vol.	10 %
Acidez total	6.90 g/L (Ác. Tartárico)
Anhídrido Sulfuroso Total	49.15 mg/L
Azúcares totales	74.60 g/L
Capacidad Botella (ml)	750 - 375 - 180 ml
Tipo de botella	Burdeos 750 P30 - Transparente (CORCHO)
Registro Sanitario	39390-ALN-0623
Tipo de Fermentación	Tanques de acero inoxidable
Criaza en botella	No
Servicio	8 - 10 °C
Uso inadecuado posible	No cerrar bien el envase, no mantener en lugar fresco o demorar en consumirlo después de abierto.
Transporte y Distribución	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Almacenamiento	No requiere cadena de frío. Se recomienda conservar en un ambiente fresco, seco y libre de contaminantes o plagas.
Maridaje	- Carnes blancas - Mariscos y pescados frescos - Quesos suaves y frescos - Postres cítricos y tropicales

VISUAL: Color dorado pálido con reflejos brillantes, evocando la frescura y vitalidad de la maracuyá en cada copa.

OLFATO: En nariz, presenta una intensidad media-alta, con aromas frescos y exóticos de maracuyá madura, complementados con notas cítricas y un toque tropical. Su perfil aromático es envolvente y refrescante, destacando la acidez característica de la fruta.

GUSTO: En boca, es un vino ligero y fresco, con una acidez vibrante que equilibra su dulzura natural. Su textura suave y afrutada deja una persistencia agradable, evocando los sabores intensos y refrescantes de la maracuyá.

NOTA

El contenido de esta especificación es propiedad exclusiva de Vinos Frutales Corsario y no podrá ser reproducido, modificado ni divulgado, total o parcialmente, sin la autorización expresa de los departamentos Administrativo, Control de Calidad, Bodegaje o Producción.



A detailed line drawing of three wooden wine barrels, stacked with one in the foreground and two behind it, rendered in a light gray tone.

Industrias Corsario
Lizardo García N12-40 y Pasaje Veloz
Quito - Ecuador

+ 593 99 077 4646

+ 593 98 857 5282

info@vinosfrutalescorsario.com

www.vinosfrutalescorsario.com



Explora Nuestros Vinos y
Conéctate con Nosotros