

VINO WAYOCARI

95 PUNTOS - REPORTE 2026

Tim
Atkin MW





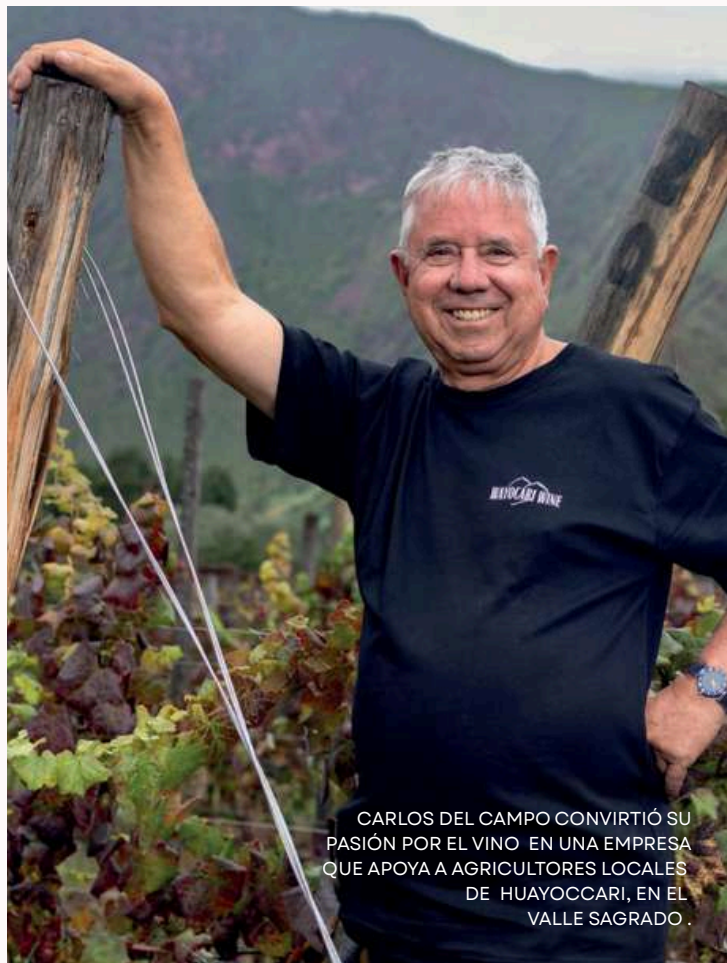
WAYOCARI

VINO DE ALTURA QUE POSICIONA AL PERÚ
95 PUNTOS EN EL REPORTE 2026
DE TIM ATKIN

Desde el Valle Sagrado del Cusco, en Urubamba, vino Wayocari comienza a consolidarse como una de las propuestas más consistentes y prometedoras de la vitivinicultura peruana. Con apenas tres años en el mercado, este vino de altura ha logrado un importante reconocimiento internacional al obtener 95 puntos por Tim Atkin, uno de los críticos más influyentes de la industria a nivel global, cuya evaluación marca tendencia y valida la calidad de etiquetas en los principales mercados del mundo.

Este puntaje no solo representa un logro para la marca, sino también un hito para el desarrollo del vino en el Perú, un país que empieza a abrirse camino en un escenario históricamente dominado por regiones tradicionales.





CARLOS DEL CAMPO CONVIRTIÓ SU PASIÓN POR EL VINO EN UNA EMPRESA QUE APOYA A AGRICULTORES LOCALES DE HUAYOCCARI, EN EL VALLE SAGRADO.

UNA VISIÓN QUE NACE EN EL CORAZÓN DEL CUSCO

Detrás de este proyecto se encuentra el empresario peruano Carlos del Campo, quien impulsó la iniciativa con una visión clara: poner en valor el potencial del territorio cusqueño y demostrar que es posible producir vinos de alta calidad en condiciones no convencionales. Su propuesta combina innovación, conocimiento del mundo vitivinícola y un fuerte enfoque en la identidad local.

UN TERROIR EXTREMO QUE DEFINE SU CARÁCTER

Wayocari se cultiva a más de 2,900 metros sobre el nivel del mar, en Huayocari (Urubamba),

en la margen del río Vilcanota y a los pies del nevado Pitusiray, que supera los 5,000 metros de altura. Estas condiciones geográficas extremas, marcadas por la altitud, la intensa radiación solar y la amplitud térmica, permiten el desarrollo de uvas con características únicas, destacando por su alta concentración de taninos y polifenoles.



VIÑEDOS DEL INCA SE UBICA EN EL CORAZÓN DEL VALLE SAGRADO. URUBAMBA, CUSCO, PERÚ

La variación de temperatura, que puede ir desde los 0 °C durante la noche hasta los 28 °C en el día, favorece una maduración equilibrada, aportando complejidad aromática, intensidad de color y una estructura definida en boca. El resultado es un vino con personalidad, fresca y una expresión auténtica del terroir andino, cada vez más valorado en la escena internacional.

UN PROYECTO CON IMPACTO SOCIAL Y COMPROMISO SOSTENIBLE

El proyecto, desarrollado por Viñedos del Inca, no solo destaca por su calidad técnica, sino también por su enfoque social y sostenible. Toda la producción — desde el cultivo hasta la elaboración— se realiza en territorio cusqueño con la participación activa de comunidades



locales, donde las mujeres cumplen un rol fundamental en el cuidado del viñedo y los procesos productivos. Además, las uvas son cultivadas de manera orgánica, respetando los ciclos naturales de la tierra y reforzando la autenticidad del vino desde su origen.

PRESENCIA EN LA ALTA GASTRONOMÍA PERUANA

Actualmente, Wayocari forma parte de la carta de reconocidos restaurantes de Lima como Mayta, Astrid & Gastón, La Rosa Náutica y Mérito, donde es valorado por su capacidad de transmitir la esencia del Cusco en cada copa y por representar una propuesta distinta dentro de la oferta nacional.



El reconocimiento de Tim Atkin no solo valida la calidad de Wayocari, sino que también abre una oportunidad concreta para posicionar al Perú en el mapa mundial del vino. Se trata de una apuesta que demuestra que la innovación, cuando está profundamente conectada con el territorio y su gente, puede alcanzar estándares de clase mundial.

