





MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 2025

LIMA

Bodega: El Pulgar

Distrito: Pacarán, Valle de Cañete

Viñedo: Quilmaná, Cañete **Uva**: Moscatel de Alejandría

Categoría: Blanco Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2 g/L Graduación alcohólica: 12%

VINIFICACIÓN

Se seleccionaron las mejores uvas controlando parámetros estandarizados para obtener un producto terminado de características únicas; posteriormente se realiza el proceso de despalillado y maceración prefermentativa por un periodo muy corto para luego ser fermentadas en envases de pequeño volumen controlando la temperatura. Para la fermentación alcohólica se usaron levaduras seleccionadas, culminado el proceso de elaboración tuvo un período de crianza de 3 meses en botella.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8°C a 10° C

VITIVINICULTOR:

Edwin Villanueva

