



# Perro Negro

**TORONTEL  
2024**



## LIMA

**Bodega:** Mi Rosedal

**Distrito:** Nuevo Imperial, Cañete

**Viñedo:** Casa de Piedra

**Uvas:** Torontel

**Categoría:** Blanco

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 2 g/L

**Graduación alcohólica:** 12%

## VINIFICACIÓN

Empleo de tanques de acero inoxidable para fermentación con temperatura controlada, para mantener temperatura estable y evitar la oxidación. Para la fermentación alcohólica se usaron levadura nativas: Una vez envasado, continuo su crianza en botella durante 03 meses.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

10° C

## ENÓLOGO:

Danny Villanueva

