



Pampas de Ica

ALBILLA & TORONTEL
2024

ICA

Bodega: Pampas de Ica

Distrito: Los Aquijes

Viñedo: Pampas de Los Castillos

Uvas: Albilla & Torontel

Categoría: Blanco

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2 g/L

Graduación alcohólica: 12%



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente. Para obtener el mosto de la uva se realizó el prensado directo de racimos enteros en prensa hidráulica de platos, el mosto flor se separó para proceder con el desfangado una vez limpiado el mosto se inició la fermentación alcohólica con la adición de las levaduras seleccionadas. Todo el proceso de vinificación se desarrolló en tanque de acero inoxidable con temperatura controlada.

Producción: 3,500 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° a 10° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés

