



Pampas de Ica

ITALIA
2023

ICA

Bodega: Pampas de Ica

Distrito: Santiago.

Viñedo: Fundo San Francisco

Uva: Moscatel de Alejandría (Italia)

Categoría: Espumoso

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3 g/L

Graduación alcohólica: 12%

VINIFICACIÓN

El vino base reposa en tanque durante seis meses para después ser embotellado e iniciar su segunda fermentación alcohólica (método tradicional), una vez que las levaduras consumieron todo el azúcar se inicia la crianza con lías (levaduras muertas) por doce meses para otorgarle complejidad a su aroma y sabor.

Producción: 500 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

7° a 10° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés

