



Pampas de Ica

**QUEBRANTA
2023**

ICA

Bodega: Pampas de Ica

Distrito: Santiago.

Viñedo: Fundo San Francisco

Uvas: Quebranta

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2 g/L

Graduación alcohólica: 12.5%



VINIFICACIÓN

Vino elaborado mediante maceración prefermentativa lo que permitirá extraer un poco de color de la piel, la fermentación alcohólica se realizó con levaduras seleccionadas. Posterior a esta, procede a reposar en tanques de acero inoxidable para después ser embotellado. Producción: 500 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° a 10° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés

