





ROSÉ 2024

ICA

Bodega: Zamora

Distrito: La Tinguiña, Ica

Viñedo: -Uvas: Syrah

Categoría: Rosado Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.2 g/L Graduación alcohólica: 12%

VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas y mostos fermentados artesanalmente con levaduras selccionadas. Una vez envasado, continúo su crianza en botella durante 6 meses. Producción: 500 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

07° a 10° C

ENÓLOGO:

Jose Carlos Falconi

