



Conde de la Conquista

**SELECTO BURDEOS
2024**

AREQUIPA

Bodega: Paz-Soldán

Distrito: Valle de Vitor

Viñedo: Fundo San Javier

Uvas: Malbec

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual : 1.8 gr/ L

Graduación alcohólica: 13.3%



VINIFICACIÓN

Vino elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas, una vez obtenido el mosto, se realizó la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Culinado el envasado se procedió con la crianza en botella durante 06 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés

