



1743

**NEGRA CRIOLLA
2024**

MOQUEGUA

Bodega: Viejo Molino

Distrito: Marcial, San Antonio, Mariscal Nieto.

Viñedo: Charsagua

Uva: Negra Criolla

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Semiseco

Azúcar residual gr/ L: 8.9

Graduación alcohólica: 12%



1743

DULCE NATURAL
TINTO
Negra Criolla
2024

por VIEJO MOLINO
Moquegua - Perú

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas en el viñedo CFAM en Charsagua en óptimas condiciones de madurez, el mosto fue sometido a maceración durante la fermentación alcohólica y durante su tiempo de crianza el vino a estado en contacto con chips de roble americano con tostado medio durante 2.5 meses hasta alcanzar su brillantez y limpidez natural.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
12° C

ENÓLOGO:
Franz Espinoza Canahua

