



Tres Camilas

MOSCATEL DE ALEJANDRIA
2025

MOQUEGUA

Bodega: La Gran Cepa

Distrito: Sector la Rinconada, San Antonio

Viñedo: Canuto

Uva: Moscatel de Alejandría

Categoría: Blanco

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2.6 gr/Lt.

Graduación alcohólica: 10.5%



VINIFICACIÓN

Selección de uvas: se seleccionan uvas Moscatel de Alejandría maduras y de alta calidad. Estrujado suave: se estrujan las uvas de manera suave para evitar la extracción de compuestos no deseados. Prensado: se prensa el mosto para obtener el jugo de la uva. Fermentación: se realiza la fermentación a temperaturas controladas para preservar la frescura y los aromas.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

6° - 12° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Fernando Avilés Rojas

