



Tres Camilas

QUEBRANTA
2024

MOQUEGUA

Bodega: La Gran Cepa

Distrito: Sector la Rinconada, San Antonio

Viñedo: Tamayito

Uva: Quebranta

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3 gr/L.

Graduación alcohólica: 13.6%



VINIFICACIÓN

Selección de uvas: se seleccionan uvas Quebranta maduras y de alta calidad. Despalillado y estrujado: se despalillan y estrujan las uvas para obtener el mosto. Maceración: se realiza una maceración corta (unas horas) para extraer los compuestos fenólicos y aromáticos. Fermentación: se realiza la fermentación a temperaturas controladas para preservar la frescura y la fruta.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° - 12° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Fernando Avilés Rojas

