



# Tres Caminos

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

