



# Tres Camilas

**SYRAH  
2024**

## MOQUEGUA

**Bodega:** La Gran Cepa

**Distrito:** Sector la Rinconada, San Antonio

**Viñedo:** Canuto

**Uva:** Syrah

**Categoría:** Rosado

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 1.8 gr/L

**Graduación alcohólica:** 13.8%



## VINIFICACIÓN

Selección de uvas: se seleccionan uvas Syrah maduras y de alta calidad. Despalillado y estrujado: se despalillan y estrujan las uvas para obtener el mosto. Maceración: se realiza una maceración prolongada (varios días) para extraer los compuestos fenólicos y aromáticos. Fermentación alcohólica: se realiza la fermentación alcohólica a temperaturas controladas para obtener un vino con estructura y complejidad.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

12° a 14° C

## ENÓLOGO:

Rodrigo Fernando Avilés Rojas

