



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

