



Tres Camilas

NEGRA CRIOLLA
2025



MOQUEGUA

Bodega: La Gran Cepa

Distrito: Sector la Rinconada, San Antonio

Viñedo: Canuto

Uva: Negra Criolla

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 1.8 gr/L

Graduación alcohólica: 14.4%

VINIFICACIÓN

Selección de uvas: se seleccionan uvas Negra Criolla maduras y de alta calidad. Despalillado y Estrujado: se despalillan y estrujan las uvas para obtener el mosto. Maceración: se realiza la maceración prolongada (varios días) para extraer los compuestos fenólicos y aromáticos.

Fermentación: se realiza la fermentación a temperaturas controladas para obtener un vino con estructura y complejidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14° a 18° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Fernando Avilés Rojas

