



# 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 fenolicos y aromaticos. 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

