



Mana
Atina

NEGRA CRIOLLA
2023

AREQUIPA

Bodega: Midolo

Distrito: Santa Rita de Sigwas

Viñedo: Luzmila

Uva: Negra Criolla

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 1.5 g/L

Graduación alcohólica: 13.5%

VINIFICACIÓN

Todo el proceso se realiza en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Para la fermentación alcohólica se usaron levaduras nativas. La crianza en barricas de roble fue durante 6 meses para después continuar su reposo en botella durante 3 meses. Producción: 2000 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14 °C

ENÓLOGO:

Victor Hugo Zegarra

