



Maria  
Atina

## MOSCATEL DE ALEJANDRÍA N° 1 2024

### AREQUIPA

**Bodega:** Midolo

**Distrito:** Santa Rita de Siguas

**Viñedo:** Luzmila

**Uva:** Moscatel de Alejandría

**Categoría:** Blanco

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 2 g/L

**Graduación alcohólica:** 13%

### 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: 1200 botellas

### TEMPERATURA DE SERVICIO:

6° C

### ENÓLOGO:

Victor Hugo Zegarra

