



Mana
Atina

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA N° 1 2024

AREQUIPA

Bodega: Midolo

Distrito: Santa Rita de Sigwas

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

