



Manana  
Atina

BLEND III

## AREQUIPA

**Bodega:** Midolo

**Distrito:** Santa Rita de Sigwas

**Viñedo:** Luzmila

**Uvas:** Cabernet Sauvignon, Malbec, Tannat y Merlot

**Categoría:** Tinto

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 2.5g/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. Una vez envasado, continuó su crianza en botella durante 6 meses.

Producción: 1200 botellas

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

14° a 16° C

## ENÓLOGO:

Victor Hugo Zegarra

