



Pagano

**NEGRA CRIOLLA
2024**

MOQUEGUA

Bodega: Magnus Corpus

Distrito: Valle de Omate, General Sánchez Cerro

Viñedo: Fundo la Victoria

Uva: Negra Criolla

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 1.8 gr/L

Graduación alcohólica: 14.5%

VINIFICACIÓN

Pie de cuba preparado con uvas cosechadas 6 días antes de la vendimia. Cofermentado tradicional de uvas tintas con levaduras autóctonas, por un periodo de 13 días. Fermentación maloláctica espontánea. Crianza en contacto con chips de roble francés por un periodo de 3 meses. Posterior crianza y maduración en botella por 8 meses.

Producción: 1000 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14° A 16° C

ENÓLOGO:

Raúl Ticona Coaguila

