



Chargago

QUEBRANTA DOBLE PASTA
2024

MOQUEGUA

Bodega: Viejo Molino

Distrito: Samegua

Viñedo: Chimba

Uva: Quebranta

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2.1

Graduación alcohólica: 13%

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas en óptimas condiciones de madurez en el viñedo Chimba en Samegua. La maceración de las pieles se sucedió durante la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Durante el tiempo de maduración el vino estuvo en contacto con chips de roble americano con tostado medio durante 2.5 meses hasta alcanzar su brillantes y limpidez natural.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14° a 16° C

ENÓLOGO:

Franz Espinoza Canahua

