



Chargago

**QUEBRANTA
2024**

MOQUEGUA

Bodega: Viejo Molino

Distrito: San Antonio, Mariscal Nieto.

Viñedo: Gheri

Uva: Quebranta

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 2.4

Graduación alcohólica: 12.7%



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas en óptimas condiciones de madurez en el viñedo Gheri en San Antonio. El mosto obtenido de la maceración, prensado y desfangado fue fermentado a temperatura controlada. El tiempo de maduración del vino fue de 2 meses hasta alcanzar su brillantes y limpidez natural.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10° a 12° C

ENÓLOGO:

Franz Espinoza Canahua

