



Charsago

SYRAH
2024

MOQUEGUA

Bodega: Viejo Molino

Distrito: Juarez, San Antonio, Mariscal Nieto.

Viñedo: Charsagua

Uva: Syrah

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L:

Graduación alcohólica: %

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron vendimiadas en el viñedo CFAM en Charsagua en óptimas condiciones de madurez, el mosto fue sometido a maceración durante la fermentación alcohólica y durante su tiempo de crianza el vino a estado en contacto con chips de roble americano con tostado medio durante 2.5 meses hasta alcanzar su brillantez y limpidez natural.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

14° a 16° C

ENÓLOGO:

Franz Espinoza Canahua

