



Tinajas de Moquegua

**BLEND TINTO
2023**

MOQUEGUA

Bodega: Atencio Tapia

Distrito: Fundo los lirios, Chen Chen.

Viñedo: Atencio Tapia

Uvas: Malbec, Syrah y Negra Criolla

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.4 gr/L

Graduación alcohólica: 12.3%

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, Estrujado, despallado, prensado directo, decantación con frío, fermentación con levaduras seleccionadas en tanque de acero INOX con temperatura de fermentación 18-20°C, con estabilización tartárica y proteica (estable), filtrado y envasado.

Producción: 1000 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16° A 18° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés Rojas

