



Tinajas de Moquegua

NEGRA CRIOLLA
2024

MOQUEGUA

Bodega: Atencio Tapia

Distrito: Fundo los lirios, Chen Chen.

Viñedo: Atencio Tapia

Uva: Negra Criolla

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: gr/L

Graduación alcohólica: %

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, Estrujado, despalillado, 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.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16° A 18° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés Rojas

