



Tinajas de Moquegua

QUEBRANTA
2024

MOQUEGUA

Bodega: Atencio Tapia

Distrito: Fundo los lirios, Chen Chen.

Viñedo: Atencio Tapia

Uva: Quebranta

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.4 gr/L

Graduación alcohólica: 12.1%



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: 800 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

8° A 10° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés Rojas

