



Tinajas de Moquegua

ROSE BLEND
2024

MOQUEGUA

Bodega: Atencio Tapia

Distrito: Fundo los lirios, Chen Chen.

Viñedo: Atencio Tapia

Uva: Quebranta, Negra Criolla & Moscatel Negra del Perú

Categoría: Rosado

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.6 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: 1000 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16° A 18° C

ENÓLOGO:

Rodrigo Avilés Rojas

