



El Patrón del Cuadrante

**CARMENERE
2023**

MOQUEGUA

Bodega: El Mocho

Distrito: Coayla, San Antonio

Viñedo: Arana

Uva: Carmenere

Categoría: Tinto

Sub Categoría: Seco

Azúcar residual gr/ L: 3.45 gr/L

Graduación alcohólica: 13.8%

VINIFICACIÓN

Se realiza la molienda de los racimos de uva. Se inicia la maceración y fermentación con levaduras nativas hasta agotar los azúcares, luego se lleva a un tanque para su reposo. Se realiza los trasiegos y añade metabisulfito al vino, se practica la clarificación y filtración para su posterior envasado y maduración en botellas de vidrio.

Producción: 372 botellas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

15° A 18° C

ENÓLOGOS:

Franz Espinoza y Rodrigo Avilés Rojas

