



# El Patrón del Cuadrante

**MALBEC**  
**2024**

## MOQUEGUA

**Bodega:** El Mocho

**Distrito:** Coayla, San Antonio

**Viñedo:** Fontis

**Uva:** Malbec

**Categoría:** Tinto

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 3.9 gr/L

**Graduación alcohólica:** 13%



## 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: 1500 botellas

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

15° A 18° C

## ENÓLOGOS:

Franz Espinoza y Rodrigo Avilés Rojas

