

# Mollar

## FERMENTADO EN TINAJA

### INFORMACIÓN TÉCNICA

#### FORMATO

750 ml

#### AÑO

2023

#### ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm,  
Arequipa, Peru

#### CEPA

100% Uva Mollar



#### DATOS DE PRODUCCIÓN

Cosecha realizada en el mes de abril, fermentación desarrollada en tinajas en contacto con las pieles durante todo el proceso fermentativo, solo con levaduras nativas, propias de la uva y finalizando con la fermentación maloláctica.

#### LÍNEA DE PRODUCTO

Vino Patrimonial

#### GRADO DE ALCOHOL

13.0 %

#### NOTAS DE CATA

**Vista:** Color rojo cereza

**Nariz:** Limpio, frutal, fresa, cereza y manzana roja.

**Boca:** Taninos medios, frutal, franco, astringente y equilibrado.



@abuelohacienda

Hacienda Del Abuelo

Hacienda Del Abuelo

[www.haciendadelabuelo.com](http://www.haciendadelabuelo.com)

Viñedos Flor de María S.A.C R.U.C. 20601961203.  
Envasado y comercializado por HDA CORP SAC.  
Registro sanitario P4401722N/DAVÑFO  
Normativa vigente  
Rotulado NTP 210.027 211  
Norma Técnica Peruana. Bebidas Alcohólicas.