

Quebranta

FERMENTADO EN TINAJA

INFORMACIÓN TÉCNICA

FORMATO

750 ml

AÑO

2023

ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm,
Arequipa, Peru

CEPA

100% Uva Quebranta



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 rosado salmón.

Nariz: Fruta fresca, fresa, frambuesa, equilibrado.

Boca: Franco, recuerda la fruta que se percibe en nariz, taninos amables.



@ abuelohacienda

f Hacienda Del Abuelo

▶ Hacienda Del Abuelo

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.