

BORGOÑA

INFORMACIÓN TÉCNICA

FORMATO

750 ml

AÑO

2022

ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm,
Arequipa, Peru



CEPA

Borgoña

DATOS DE PRODUCCIÓN

Cosecha realizada en el mes de febrero y marzo, 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

Clásicos Vinos Semisecos

GRADO DE ALCOHOL

13.5 %

NOTAS DE CATA

Vista: Color Rojo Rubí.

Nariz: Afrutado

Boca: Equilibrado con dulzor natural

MARIDAJE

Ideal para acompañar con filetes en salsas dulces, pizza hawaina, chuleta de cerdo y tallarines rojos

TEMPERATURA DE SERVICIO

13°C

