

INFORMACIÓN TÉCNICA

FORMATO

750 ml

AÑO

2022

ORIGEN

Valle de Vitor 1,244 msnm, Arequipa, Peru

CEPA

Moscato de Alejandría



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 rosado Nariz: Cítrico afrutado

Boca: Equilibrado con un ligero dulzor natural

MARIDAJE

Ideal para acompañar con pavita con champiñones, tallarines al Alfredo, mariscos, dulces, postres y

carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

11°C







