

TIN TO

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 rojo con tonos violáceos

Nariz: Frutos rojos

Boca: Equilibrado con un ligero dulzor natural

MARIDAJE

Ideal para acompañar con estofado de res, chuleta de cerdo y lasagna.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14°C



abuelohacienda

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/DAVÑO
Normativa vigente
Rotulado NTP 210.027 211
Norma Técnica Peruana. Bebidas Alcohólicas.