



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

ALMIRANTE - CHARDONNAY

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100 % Chardonnay.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 90 hl/ha.

Elaboración

COSECHA: manual, en cajas de 15 Kg. durante el mes de febrero.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, sobre mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: mínima maceración pelicular en prensa a bajas temperaturas, seguida de una decantación en frío durante 24 horas. Posterior fermentación alcohólica del mosto límpido con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15°C y 18°C.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 15 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRianza: 2 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,32 g/l (Tartárico), 3,48 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,75 g/l.

PH: 3,50

Notas de Cata:

Este vino ofrece aromas de frutas frescas como piña y duraznos blancos, junto con notas cítricas. En el paladar, se presenta fresco, con una buena acidez y un final persistente. Un vino que deleita con la expresión de sus sabores frutales y una estructura equilibrada, invitando a disfrutar de cada sorbo. Ideal para acompañar momentos especiales y resaltar la frescura en cada experiencia de cata.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 10°C.