



DON CRISTOBAL
1492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

ALMIRANTE ROSÉ

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

Blend de tintas.

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 marzo.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, sobre mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: maceración pelicular de 4 a 6 horas en prensa a bajas temperaturas, seguida de una decantación en frío durante 24 horas. Posterior fermentación alcohólica del mosto limpio con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 15°C y 18°C.

Contacto con lías durante 3 meses una vez finalizada la fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 18 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRianza: 3 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/l (Tartárico), 3,46 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,80 g/l.

PH: 3,26

Notas de Cata:

Un vino fresco y frutado. Posee aromas a fresas y frambuesas. De buena estructura y acidez, en boca es amable con un final agradable.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 10°C y 12°C.