



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

ALMIRANTE - MALBEC

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Malbec.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 930 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 85 hl/ha.

Elaboración

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

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 2 días. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios durante la fermentación para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 3 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 18 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRianza: 3 meses en piletas de hormigón

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,50 g/l (Tartárico), 3,59 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,08 g/l.

PH: 3,75

Notas de Cata:

Típico Malbec joven de intenso color púrpura. Sus aromas son plenos y recuerdan a moras, guindas y ciruelas. De estilo moderno, sabor frutado y amable en boca. Un vino bien alegre.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.