



DON CRISTOBAL I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - CHARDONNAY Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Cristóbal es la línea de vinos varietales jóvenes de Bodega Don Cristóbal. Se caracterizan por ser frescos y frutados; de aromas intensos y con una acidez equilibrada.

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: 75 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: maceración pelicular de 2 a 3 horas en prensa a bajas temperaturas, seguida de una decantación en frío durante 24 horas. Posterior fermentación alcohólica del mosto límpido inducida por levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, con temperatura controlada entre 15°C y 18°C. Contacto con lías durante 4 meses una vez finalizada la fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA: 4 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l (Tartárico), 3,92 g/l (Sufúrico).

AZÚCAR: 1,75 g/l.

PH: 3,50

Notas de Cata:

Cristóbal Chardonnay expresa toda la elegancia y delicadeza de la fruta madura de este varietal. De aromas finos y muy frescos que recuerdan a frutos exóticos.

En boca es armónico, frutado y equilibrado en acidez.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 10°C.