



DON CRISTOBAL
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - CABERNET SAUVIGNON

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Cristóbal es la línea de vinos varietales jóvenes de Bodega Don Cristóbal. Se caracterizan por ser frutados, de aromas intensos y excelente estructura otorgada por su crianza en barrica de roble.

Variedad

100% Cabernet Sauvignon.

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 marzo.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, sobre mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 5 días en pileta de mampostería recubierta con epoxi. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios complementados con delestaje durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 24 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRIANZA: 5 meses, 80% en pileta de concreto y 20% en roble francés y americano.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,80 g/l (Tartárico), 3,79 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,31 g/l.

PH: 3,65

Notas de Cata:

Cristóbal Cabernet Sauvignon se presenta a la vista de color rojo rubí con visos púrpura, de buena intensidad. Posee aromas a ciruelas maduras y guindas acompañadas de hierbas y especias. En boca expresa toda la intensidad y estructura que aportan sus taninos maduros. Equilibrado, de final largo y persistente.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.