



DON CRISTOBAL  
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

## CRISTÓBAL 1492 - CABERNET FRANC

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 Franc.

#### Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

#### Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 930 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 delestage durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 25 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% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,40 g/l (Tartárico), 3,50 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,10 g/l.

PH: 3,75

#### Notas de Cata:

De color rojo rubí profundo con tonos violáceos y aromáticamente fiel al varietal, con notas de frambuesas y pimientos. Suave con taninos redondos, de cuerpo medio, muy agradable en boca con un final largo y persistente.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.