



DON CRISTOBAL
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - MALBEC

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% Malbec.

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.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 4 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: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l (Tartárico), 3,72 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,20 g/l.

PH: 3,65

Notas de Cata:

Cristóbal Malbec nace como un vino equilibrado y moderno. De color rojo violáceo brillante, con intensos aromas a frutos rojos y sutiles notas de vainilla y café, propias de su paso por barrica.

En boca se aprecia su frescura con taninos suaves y redondos. Ideal para acompañar platos típicos de nuestra cocina como carnes asadas, pastas o simplemente una tabla de quesos y fiambres.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.