



DON CRISTOBAL
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - MALBEC ROSÉ

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% 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.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, sobre mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: maceración pelicular de 4 a 6 horas en prensa a bajas temperaturas, seguida de una decantación en frío durante 24 horas. Posterior fermentación alcohólica del mosto límpido con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 15 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% Vol

ACIDEZ TOTAL: 6,24 g/l (Tartárico), 4,08 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,80 g/l.

PH: 3,26

Notas de Cata:

Cristóbal Malbec Rosé es un vino fresco, ideal como aperitivo y para acompañar platos livianos. Impactante a la vista, con intensos aromas a cerezas. De persistente sabor en boca y marcado equilibrio.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 10°C.