



DON CRISTOBAL
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - TORRONTÉS

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% Torrontés.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

ALTITUD: 900 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.

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 con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 15 y 18° C.

Contacto con lías durante 3 meses una vez finalizada fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA: 3 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,40 g/l (Tartárico), 4,18 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,75 g/l.

PH: 3,35

Notas de Cata:

Cristóbal Torrontés, de aromas finos y muy frescos que recuerdan a frutos exóticos. Al paladar se presenta armónico, frutado y equilibrado en acidez con un delicado final de boca.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 10°C.