



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

DANZÓN MALBEC

Cosecha 2024



## FICHA TÉCNICA

*Apasionante, seductor y vibrante.*

---

### Variedad

100% Malbec.

---

### 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.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 4 días. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRianza: 4 meses en pileta de concreto.

---

### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/l (Tartárico), 3,46 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,20 g/l.

PH: 3,70

---

### Notas de Cata:

Rojo intenso con notas violetas, vivaz. Aromas que recuerdan a mermelada de frambuesa y ciruela, expresivo y fresco. Taninos maduros y dulces. Persistente, con carácter y bien rico en boca.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.