



DON CRISTOBAL  
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

## DANZÓN CHARDONNAY

Cosecha 2024



### FICHA TÉCNICA

*Apasionante, seductor y vibrante.*

---

#### Variedad

100% Chardonnay

---

#### Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

---

#### Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 85 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 limpio con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 15°C y 18°C. Contacto con lías durante 2 meses una vez finalizada la fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no posee.

CRianza: 2 meses en tanques de acero inoxidable.

---

#### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l (tartárico), 3,92 g/l (sulfúrico).

AZÚCAR: 1,75 g/l.

PH: 3,48.

#### Notas de Cata:

De color brillante amarillo con tonalidades verdes, posee aromas a frutas tropicales con sutiles notas cítricas que expresan su juventud y complejidad. En boca es intenso y persistente, con una larga sensación fresca, característica de su acidez equilibrada.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.