



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

DANZÓN CABERNET SAUVIGNON

Cosecha 2024



## FICHA TÉCNICA

*Apasionante, seductor y vibrante.*

---

### Variedad

100% Cabernet Sauvignon.

---

### 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.

SELECCION 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 24°C y 26° C. Remontajes diarios complementados con delestage durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 22 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CFRIANZA: 4 meses en pileta de concreto.

---

### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,450 g/l (Tartárico), 3,56 g/l (Sulfúrico)

AZÚCAR: 2,10 g/l

PH: 3,75

### Notas de Cata:

Color rojo rubí, bien intenso. Aromas y sabores a frutas rojas con notas especiadas a pimienta negra, picante. Taninos suaves y redondos, con cuerpo. En boca es generoso y expresivo.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.