



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

FINCA LA NIÑA - MERLOT

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Merlot.

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 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 complementados con delestage durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color.

Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRianza: 3 meses en piletas de hormigón.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,25 g/l (Tartárico), 3,43 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,20 g/l.

PH: 3,75

Notas de Cata:

Este Merlot tiene un color rojo rubí profundo. Sus aromas son intensos, con marcadas notas de frutas negras y especias. En el paladar es largo y amable. Es un vino con taninos dulces, buena estructura, armonioso y sensual.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.