



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

FINCA LA NIÑA - CABERNET SAUVIGNON

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Cabernet Sauvignon.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 85 Hl/ha

Elaboración

COSECHA: manual, en cajas de 15Kg. durante el mes de marzo.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 3 días. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios durante la fermentación para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 4 días.

TIEMPO DE MACERACIÓN: 22 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRianza: 3 meses en pileta de concreto.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,35 g/l (Tartárico), 3,50 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,30 g/l.

PH: 3,74

Notas de Cata:

Posee un elegante color que surge de la combinación de rojos profundos y tintes violáceos. Su aroma recuerda a cerezas, moras y especias. En el paladar es intenso, complejo, con cuerpo y buena estructura.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.