



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

JUAN CRISTÓBAL - MALBEC

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Malbec.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 900 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 95 hl/ha.

Elaboración

COSECHA: Manual, en cajas de 15 Kg. durante el mes de Marzo.

SELECCIÓN DE RACIMOS: Sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: Sí.

SELECCIÓN DE GRANOS: Sí, sobre mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 2 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 3 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 18 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRIANZA: 3 meses en piletas de concreto.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,10 g/l (Tartárico), 3,33 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2 g/l.

PH: 3,80

Notas de Cata:

Fresco, amable y sensual con aromas nítidos que recuerdan a las frutas rojas como las cerezas y las ciruelas. En boca se muestra balanceado, con taninos delicados que despiertan el paladar.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.