



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 BARREL SELECTION CABERNET SAUVIGNON

Cosecha 2020



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Cabernet Sauvignon.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza, Argentina.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 55 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 6 días. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios complementados con delestaje durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color.

Maceración post fermentativa durante 6 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 29 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRianza EN BARRICAS: 12 meses, 70% en barricas de roble francés de 1er y 2do uso y 30% en barricas de roble americano de 1er y 2do uso.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,83 g/l (Tartárico), 3,81 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,11 g/l.

PH: 3,72

Notas de Cata:

Intenso color rojo rubí, aromas a especias y pimiento verde hacen de este Cabernet Sauvignon un fiel exponente de la variedad. Sus taninos dulces dan una atractiva estructura en boca y los 12 meses en crianza en roble francés proporcionan tonos de sabor a vainilla y humo, lo que resulta en un vino excepcional, complejo y elegante.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.