



DON CRISTOBAL
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 BARREL SELECTION
MALBEC

Cosecha 2020



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Malbec.

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: 27 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: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,90 g/l (Tartárico), 3,85 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,21 g/l.

PH: 3,53.

Notas de Cata:

Un elegante Malbec, de notables tonalidades rojo púrpura. Intensos aromas y sabores a moras y ciruelas secas acompañados con importantes notas de vainilla y tabaco. Excelente en boca, nos recuerda a chocolate combinado con un leve ahumado que lo hace irresistible. Dulce, complejo, notable exponente de los grandes Malbec argentinos.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.