



DON CRISTOBAL  
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 BARREL SELECTION  
SHIRAZ

Cosecha 2020



## FICHA TÉCNICA

### Variedad

100% Shiraz.

---

### Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza.

---

### 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 5 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 3 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 25 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: 5,7 g/l (Tartárico), 3,72 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2 g/l.

PH: 3,75.

---

### Notas de Cata:

Elegancia y complejidad, armonía y tipicidad, predominan en este auténtico Shiraz. De gran intensidad aromática, con frutos rojos y negros maduros. La crianza en barricas de roble francés durante 12 meses enaltece la riqueza de sus taninos dulces y maduros. Excelente estructura y buen potencial de guarda.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16° y 18°C.