



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL HUNTING SEASON - MALBEC

Cosecha 2023



FICHA TÉCNICA

Cristóbal es la línea de vinos varietales jóvenes de Bodega Don Cristóbal. Se caracterizan por ser frutados, de aromas intensos y excelente estructura otorgada por su crianza en barrica de roble.

Variedad

100% Malbec.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 75 hl/ha.

Elaboración

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

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío durante 4 días en pileta de mampostería recubierta con epoxi. 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 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 28 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRIANZA: 85% en pileta de concreto y 15% en roble frances y americano.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l (Tartárico), 3,59 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2 g/l.

PH: 3,80

Notas de Cata:

De color rojo violáceo brillante, posee una atractiva intensidad de frutos rojos y negros en nariz. En boca se presenta redondo, equilibrado y complejo con taninos suaves y un final largo y amable.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.