



DON CRISTOBAL  
1492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

## CRISTÓBAL 1492 - SANGIOVESE

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% Sangiovese.

---

#### 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 3 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 4 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRIANZA: 5 meses, 85% en piletas de concreto y 15% en roble francés y americano.

---

#### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,36 g/l (Tartárico), 3,50 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,90 g/l.

PH: 3,75

#### Notas de Cata:

Cristóbal Sangiovese es un vino vivaz y de gran personalidad. De brillante color granate, sus aromas son frutados, con toques de cereza y ciruela característicos de este varietal originario de la Toscana (Italia).

En boca un sutil toque de acidez lo hace vibrante y fresco. Ideal para acompañar todo tipo de pastas.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.