



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL ORGÁNICO VERDELHO

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Las uvas de nuestro Cristóbal Verdelho Orgánico provienen de viñedos propios certificados en los cuales se aplica una vitivinicultura orgánica comprometida, sin intervenciones químicas. Elaborado bajo estrictos métodos de vinificación, nace este ejemplar emblemático con rasgos únicos, genuinos y naturales.

Variedad

100% Verdelho

Certificación Orgánica

ECOCERT ARGENTINA S.A.

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 febrero.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

VINIFICACIÓN: maceración pelicular de 2 a 3 horas en prensa a bajas temperaturas, seguida de una decantación en frío durante 24 horas. Posterior fermentación alcohólica del mosto limpio inducida por levaduras seleccionadas y autorizadas para la elaboración orgánica en tanques de acero inoxidable, con temperatura controlada entre 15°C y 18°C. Contacto con lías durante 2 meses una vez finalizada la fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 25 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA: 2 meses en tanque de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,90 g/l (Tartárico), 4,51 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,70 g/l.

PH: 3,30

Notas de Cata:

Abriendo nuevos caminos en la viticultura argentina, este Verdelho orgánico se destaca como pionero en su tipo. Con aromas tentadores de maracuyá y flores silvestres, sorprende al paladar con capas de guayaba y papaya, equilibradas por una acidez vibrante que deja un rastro de intriga y satisfacción con cada sorbo.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.