



DON CRISTÓBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL ORGÁNICO VIOGNIER

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Las uvas de nuestro Cristóbal Viognier 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% Viognier

Certificación Orgánica

ECOCERT ARGENTINA S.A.

Zona de origen

Los Campamentos, Rivadavia, Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Pinta.

ALTITUD: 620 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 límpido 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: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA: 2 meses en tanque de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,80 g/l (Tartárico), 4,44 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,60 g/l.

PH: 3,28

Notas de Cata:

Con aromas a flores silvestres y frutas maduras, este Viognier se despliega en el paladar con capas de durazno, damasco y un toque de piña tropical, todo ello subrayado por una acidez fresca y un toque de mineralidad, resultando en un vino de una pureza incomparable.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.