



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL ORGÁNICO MALBEC

Cosecha 2023



FICHA TÉCNICA

Las uvas de nuestro Malbec Cristóbal 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% Malbec

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: 54 qq/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. Posterior fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 25°C y 28°C con levaduras seleccionadas y autorizadas para la elaboración orgánica. Remontajes diarios complementados con delestaje durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 3 días.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 26 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRIANZA: 5 meses en tanques de acero inoxidable, sin tomar contacto con madera para preservar la frescura del vino y dejar que la uva se exprese plenamente.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,60 g/l (Tartárico), 3,66 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,10 g/l.

PH: 3,65

Notas de Cata:

Presenta un color rojo intenso, con marcados tonos violáceos. Aromáticamente explosivo, donde se evidencia aromas a ciruela, mora y cereza, acompañado con notas florales como violeta. En boca presenta una entrada dulce, acidez equilibrada y dejos de fruta roja que aportan un final largo y complaciente en cada sorbo.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.