



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

DANZÓN MALBEC

Cosecha 2023



FICHA TÉCNICA

Apasionante, seductor y vibrante.

Variedad

100% Malbec.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 930 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. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 25°C y 28°C. Remontajes diarios para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color. Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRianza: 4 meses en pileta de concreto.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

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

AZÚCAR: 1,85 g/l.

PH: 3,75

Notas de Cata:

Rojo intenso con notas violetas, vivaz. Aromas que recuerdan a mermelada de frambuesa y ciruela, expresivo y fresco. Taninos maduros y dulces. Persistente, con carácter y bien rico en boca.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.