



DON CRISTOBAL  
I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

## DANZÓN BLANC DE MALBEC

Cosecha 2022



### FICHA TÉCNICA

*Apasionante, seductor y vibrante.*

---

#### Variedad

100% Malbec.

---

#### Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

---

#### Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 945 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: hay un proceso de selección de uva, que posteriormente es despojada de hollejo, escobajo y pepitas. Se procede a la fermentación alcohólica del mosto límpido en tanques de acero inoxidable, inducida a partir de cepas de levaduras seleccionadas y a una temperatura controlada entre 15°C y 18°C.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no posee.

CRIANZA: 4 meses en tanques de acero inoxidable.

---

#### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,20 g/l (tartárico), 4,05 g/l (sulfúrico).

AZÚCAR: 1,90 g/l.

PH: 3,40.

#### Notas de Cata:

Nuestro emblemático Blanc de Malbec Danzón es elaborado con uva 100% Malbec. A la vista presenta un color amarillo pálido brillante, con destellos acerados. En nariz se caracteriza por poseer una gran carga aromática que recuerda a notas de grosellas y frutilla; fundido con delicados matices cítricos como pomelo. En boca revela sensaciones frutales, alcohol moderado y una acidez integrada que aporta frescura.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.