



DON CRISTOBAL  
1492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

## CRISTÓBAL 1492 EXTRA BRUT

Método Tradicional

Cosecha 2021



### FICHA TÉCNICA

#### Variedad

100% Chardonnay.

#### 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 límpido con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre 15°C y 18°C.

SEGUNDA FERMENTACIÓN: en botella, método tradicional.

CRIANZA EN BOTELLA: contacto con lías durante 18 meses.

#### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 11,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 8,40 g/l (Tartárico) 5,49 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 9,20 g/l.

PH: 3,40.

#### Notas de Cata:

A la vista se presenta atractivo, con destellos dorados y fino perlage. Aromáticamente es un espumante muy complejo, con marcada presencia de manzana, miel, y pan tostado.

En la boca se repiten las sensaciones olfativas, pero potenciadas por su armonía y equilibrada acidez, acompañadas por los sabores a frutos cítricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C.