



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

TRIANA

Cosecha 2018



FICHA TÉCNICA

Variedades del corte

50% Malbec - 30% Shiraz - 20% Cabernet Sauvignon.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 55 hl/ha.

Elaboración

COSECHA: manual, en cajas de 15Kg. durante el mes de abril.

SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora.

DESPALILLADO: sí.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, en mesa vibradora.

VINIFICACIÓN: maceración prefermentativa en frío prolongada. Posterior fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a temperatura controlada entre 26°C y 28°C en tanques de acero inoxidable. Remontajes diarios complementados con delestaje durante la fermentación, para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color.

TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 27 días para Malbec, 25 días para Shiraz y 28 días para Cabernet Sauvignon.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100% espontánea.

CRIANZA EN BARRICAS: 18 meses, 75% en barricas de roble francés de 1er uso y 25% en barricas de roble francés de 2do uso.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 15% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,75 g/l (Tartárico), 3,76 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,40 g/l.

PH: 3,65.

Notas de Cata:

Elegancia, complejidad y armonía prevalecen en este vino de corte. Sabores a cerezas y ciruelas secas, enmarcados por café, especias y cuero. Gran intensidad aromática, con frutas rojas y negras. Los 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés ensalzan la riqueza de sus taninos maduros. Excelente estructura y buen potencial de guarda.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.