



DON CRISTOBAL
1492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - VERDELHO

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Cristóbal es la línea de vinos varietales jóvenes de Bodega Don Cristóbal. Se caracterizan por ser frescos y frutados; de aromas intensos y con una acidez equilibrada.

Variedad

100% Verdelho

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 965 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.

SELECCIÓN DE GRANOS: sí, sobre mesa vibradora.

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

Contacto con lías durante 3 meses una vez finalizada fermentación alcohólica.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA: 3 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,20 g/l (Tartárico), 4,05 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,80 g/l.

PH: 3,46

Notas de Cata:

Cristóbal Verdelho, el vino que sorprende al mundo. Exótico y único en Argentina, toma su origen en la Isla de Madeira (Portugal). Se caracteriza por sus aromas frutados con una tonalidad floral y por su frescura, realzada por su equilibrada acidez en boca.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 12°C.