



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA  
MENDOZA - ARGENTINA

FINCA LA NIÑA - MALBEC

Cosecha 2024



## FICHA TÉCNICA

### Variedad

100% Malbec.

### Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

### Viñedos

FINCA: El Remanso.

ALTITUD: 930 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 85 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 complementados con delestaje durante la fermentación para facilitar extracción de compuestos aromáticos y color.

Maceración post fermentativa durante 5 días.

TIEMPO DE MACERACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%.

CRIANZA: 3 meses en piletas de hormigón.

### Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 14% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,30 g/l (Tartárico), 3,46 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 2,16 g/l.

PH: 3,75

### Notas de Cata:

Típico Malbec de intenso color púrpura. Sus aromas son plenos y recuerdan a guindas y ciruelas. Posee un cautivante sabor frutado, inherente al varietal. Equilibrado, complejo y seductor.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 16°C y 18°C.