



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

FINCA LA NIÑA - SAUVIGNON BLANC

Cosecha 2024



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Sauvignon Blanc.

Zona de origen

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Santa María.

ALTITUD: 935 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 85 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 a temperatura controlada entre 15°C y 18°C. Contacto con lías durante 2 meses una vez finalizada la fermentación alcohólica.

TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 18 días.

FERMENTACION MALOLÁCTICA: no.

CRianza: 2 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,26 g/l (Tartárico), 4,09 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,70 g/l.

PH: 3,10.

Notas de Cata:

Color amarillo pálido, aromas cítricos y frutas tropicales. Bien equilibrado con una refrescante acidez crujiente. Combina bien con espárragos, ensaladas y mariscos.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 10°C y 12°C.