



DON CRISTOBAL

I 492

VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

JUAN CRISTOBAL 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: 90 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: mínima maceración pelicular 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.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 15 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRianza: 2 meses en tanques de acero inoxidable.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,40 g/l (Tartárico), 4,18 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 1,70 g/l.

PH: 3,25

Notas de Cata:

Un vino elegante de color amarillo pálido con aromas a cítricos y frutas tropicales. Bien equilibrado con una refrescante acidez crujiente. Combina muy bien con espárragos, ensaladas y mariscos.

Conservar en lugar fresco y oscuro.

Servir entre 8°C y 10°C.