



DON CRISTOBAL
1492
VIÑEDOS Y BODEGA
MENDOZA - ARGENTINA

CRISTÓBAL 1492 - CHARDONNAY
Cosecha 2010



FICHA TÉCNICA

Variedad

100% Chardonnay.

Zona de origen

Los Campamentos, Rivadavia, Provincia de Mendoza.

Viñedos

FINCA: La Pinta.

ALTITUD: 620 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 en prensa, seguida de una decantación en frío durante 24hs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 16 y 18° C.

TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN: 20 días.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: no.

CRIANZA EN BARRICAS: no.

Datos Analíticos

CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,0% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,2 g/l (Tartárico), 4,0 g/l (Sulfúrico).

AZÚCAR: 3,3 g/l.

PH: 3,50.

Notas de Cata:

De color amarillo con reflejos verdosos; aromas finos y muy frescos que recuerdan a frutos exóticos. Al paladar se presenta armónico, frutado y equilibrado en acidez, con un delicado final de boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10° C.

www.doncristobal.com.ar

Safrá 2016. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.