

ALTOS NORTE ZAFADO TINTO | 2024

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
AN ZAFADO TINTO

Añada
2024

Descripción de la añada
Clima semi humedo

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepozán

Parcela
Tabla 1, 3, 4, 5 y 6

Municipio:
Encarnación de Díaz

Región:
Altos de Jalisco

País:
México

Suelos:
Calcisol Háplico

Textura:
Franco medio

Topografía:
Lomerío suave

Orientación:
Norte-Sur

Precipitación anual:
785 mm

Variedades:
66% Malbec
34% Cabernet Sauvignon

Año de Plantación:
2016 y 2019

Superficie
2.0 ha

Densidad de Plantación:
3,333 cepas/ha

Tipo de Agricultura:
Viticultura regenerativa

Abonado:
Compostas de estiércol

Estilo de Conducción:
Espaldera a cordón
sencillo

Número de yemas:
30,000 a 35,000/ha

Tratamiento para hongos:
Cobre para mildiu y
azufre para oídio

Irrigación :
Por goteo

Fecha vendimia:
13 de agosto 2024

Recolección:
Manual en cajas de
menos de 15 k

Selección de uva:
En viñedo y en bodega



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

VINO BASE

Winemaker

José Vega Villalobos

Proceso:

Estrujado y despalillado
Sin chaptalización ni
acidificación

Maceración:

1 semana

Prensado:

Prensa neumática
horizontal

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

Autóctonas

Temperatura de fermentación:

18º A 20º

Días de fermentación:

10 en tanque, 20 en
botella

Fermentación maloláctica:

No

Tipo de crianza

Sin crianza

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcholata

Procedencia del cerramiento:

España

Producción:

2,100 botellas de 750 ml

Análisis:

Presión: 1.3 bar

PH: 4.02

Grado alcohólico: 12.8º

Acidez volátil g/lit: 0.288

Acidez total g/lit: 6.0

Azúcar residual g/lit: 0.5

SO2 libre mg/lit: 24

SO2 total mg/lit: 52

Densidad g/ml 0.995

.....

Sulfitos

Sin sulfitos añadidos

Embotellado

23 de agosto de 2024

Tiempo en botella:

Mínimo 8 meses en rima

Grado alcohólico:

12.8º

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Notas de hojas de tabaco
y frutas frescas

Percepción gustativa

Acidez persistente,
agradable

Guarda:

3 años

Temperatura de servicio:

5º a 8º

Maridaje:

Charcutería, pizza de
jamón serrano y arúgula,
chocolate amargo, moles
almendrados, pipián,
pastas