



ALTOS NORTE BRUTO | 2022

MÉTODO TRADICIONAL

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
BRUTO
ALBARÍÑO

Añada
2022

Descripción de la añada
Clima semi seco

Viñedo: Hacienda San José del Tepozán	Superficie 0.75 ha
Parcela Tablas 8 y 9	Densidad de Plantación: 3,333 cepas/ha
Municipio: Encarnación de Díaz	Tipo de Agricultura: Viticultura razonada, ecológica, regenerativa
Región: Altos de Jalisco	Abonado: Compostas de estiércol
País: México	Estilo de Conducción: Espaldera a cordón sencillo
Suelos: Calcisol Háplico	Número de yemas: 30,000 a 35,000/ha
Textura: Franco medio	Tratamiento para hongos: Cobre y azufre
Topografía: Lomerío suave	Irrigación : Por goteo
Orientación: Norte-Sur	Fecha vendimia: 03 de agosto 2022
Precipitación anual: 355 mm	Rendimiento: 1423 kg
Variedades: Albariño 100%	
Año de Plantación: 2019	



Recolección:
Manual en cajas de menos de 15 k

Selección de uva:
En viñedo y en bodega

.....

Enología

VINO BASE

Elaborador:
JOSE VEGA VILLALOBOS

Lugar:
Bodega Altos Norte

Proceso:
Despalillado, molido y prensado directo.
Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:
Sin maceración

Prensado:
Prensa hidráulica vertical

Fermentación alcohólica
Espontanea en tanques

Levaduras:
Silvestres

Temperatura de fermentación:
18º A 20º

Días de fermentación:
15

Fermentación maloláctica:
Si,

Tipo de crianza
Sin crianza, vino base

Clarificante:
No clarificado

Filtrado:
No filtrado

Estabilización:
No estabilizado

Tipo de cerramiento:
Corkolata metálica

Procedencia del cerramiento:
España

Producción:
850 botellas de 750 ml

.....

SEGUNDA FERMENTACION

Lugar:
Bodega Altos Norte

Inicio pie de cuba:
1º de febrero de 2023

Levaduras segunda fermentación:
Zymaflore Spark
Laffort

Embotellado:
03 de febrero de 2023

Días de fermentación:
32

Tiempo en rima:
7.5 meses

Degüelle:
14 de septiembre de 2023

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Percepción gustativa

Guarda:
3 años

Temperatura de servicio:
8º a 10º

Análisis:
PH: 3.23
Grado alcohólico: 12.0º
Acidez volátil g/l: 0.432
Acidez total g/l: 7.80
Azúcar residual g/l: 9.80
SO2 libre mg/l: 10.0
SO2 total mg/l: 40.0
Densidad g/ml 0.994

Maridaje:
Comida mexicana,
comida oriental, marisco