

ALTOS NORTE BRUTO | 2022
METODO TRADICIONAL
FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
BRUTO
ALBARIÑO

Añada
2022

Descripción de la añada
Clima semi seco

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepozán

Parcela
Tablas 8 y 9

Municipio:
Encarnación de Díaz

Región:
Altos de Jalisco

País:
México

Suelos:
Calcisol Háptico

Textura:
Franco medio

Topografía:
Lomerío suave

Orientación:
Norte-Sur

Precipitación anual:
355 mm

Variedades:
Albariño 100%

Año de Plantación:
2019

Superficie
0.75 ha

Densidad de Plantación:
3,333 cepas/ha

Tipo de Agricultura:
Viticultura razonada,
ecológica, 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 y azufre

Irrigación :
Por goteo

Fecha vendimia:
03 de agosto 2022

Rendimiento:
1423 kg



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

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:

Corcholata 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/lit: 0.432

Acidez total g/lit: 7.80

Azúcar residual g/lit: 9.80

SO2 libre mg/lit: 10.0

SO2 total mg/lit: 40.0

Densidad g/ml 0.994

Maridaje:

Comida mexicana,
comida oriental, marisco