



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

ALTOS NORTE BLANCO | 2020

FICHA TECNICA



Nombre del Vino
Altos Norte Blanco

Añada
2020

Descripción de la añada

Clima muy seco

Parcela

Única

Municipio:

Trancoso, Zac.

Región:

Altiplano

País:

México

Suelos:

s/i

Textura:

Franco arcilloso

Topografía:

Plano

Orientación:

Norte-Sur

Precipitación media:

250 mm

Variedades:

Sauvignon Blanc 100%

Año de Plantación:

2012

Superficie

12 ha

Densidad de Plantación:

3,333 cepas/ha

Tipo de Agricultura:

Viticultura convencional

Abonado:

Compostas de estiércol

Estilo de Conducción:

Espaldera a cordón doble

Número de yemas:

30,000 a 35,000/ha

Tratamiento para hongos:

Cobre para mildiu y azufre para oidio

Irrigación :

Por goteo

Fecha vendimia:

17 de agosto 2020

Recolección:

Manual en cajas de menos de 15 kg

Selección de uva:

En viñedo y en bodega



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

.....
Enología

Enólogo

Carolina Arce

Proceso:

Despalillado y estrujado mecánico
Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

24hr en frio

Prensado:

Prensa neumática vertical

Fermentación alcohólica

Co-fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Levaduras:

Seleccionadas

Temperatura de fermentación:

12º A 16º

Días de fermentación:

26

Fermentación maloláctica:

No

Tipo de crianza

Sin crianza, vino joven

Clarificante:

Bentonita

Filtrado:

Filtro tangencial y cartucho microbiológico 0.6 um al embotellar

Tipo de corcho:

Aglomerado Amorim

Procedencia del corcho:

Portugal

Producción:

1,066 botellas de 750 ml

Análisis:

PH: 3.30

Grado alcohólico: 13.1º

Acidez volátil g/lit: 0.51

Acidez total g/lit: 6.30

Azúcar residual g/lit: 11.2

SO2 libre mg/lit: 10

SO2 total mg/lit: 20

SO2 mol. mg/lit: 0.32

Turbidez NTU: 0.28

.....
Notas de cata:

Aspecto limpio, brillante y cristalino.

Sorprendente nariz de alta intensidad aromática y muy limpia.

Un Sauvignón

Blanc amarillo muy pálido con reflejos verdes.

En nariz presenta aromas intensos de pomelo, maracuyá y algunos delicados matices herbales. En boca, es refrescante, con pronunciados sabores cítricos y una placentera acidez mineral.

Temperatura de servicio: 10 a 12º

Guarda:

2 a 3 años

Maridaje:

Quesos, carnes blancas