

ALTOS NORTE TINTO | 2024

Maceración Carbónica

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
AN TINTO

Añada
2024

Descripción de la añada
Clima semi seco

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepozán

Parcela
Tabla 3, 4, 5, 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:
100% Malbec

Año de Plantación:
2019

Superficie
1.75 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:
5 de agosto 2024

Recolección:
Manual en cajas de
menos de 15 k
Selección de uva:
En viñedo y en bodega



VINO BASE

Winemaker

José Vega Villalobos

Proceso:

Maceración Carbónica
Estrujado y despalillado
Sin chaptalización ni
acidificación

Maceración:

24 días

Prensado:

Prensa neumática
horizontal

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

Autóctonas

Temperatura de fermentación:

21º A 22º

Días de fermentación:

24 días de maceración
18 días en tanque

Fermentación maloláctica:

Si, sin inocular

Tipo de crianza

Sin crianza

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcho Amorim
aglomerado

Procedencia del cerramiento:

Portugal

Producción:

3,335 botellas de 750 ml

Análisis:

(Previo a embotellado)

PH: 4.22

Grado alcohólico: 13°

Acidez volátil g/lit: 0.504

Acidez total g/lit: 5.1

Azúcar residual g/lit: 1.3

SO2 libre mg/lit: 16

SO2 total mg/lit: 39

Densidad g/ml 0.994

.....

Sulfitos

Si, 30 mg/L añadidos al
embotellar

Embotellado

7 de mayo de 2025

Tiempo en tanque:

9 meses

Grado alcohólico:

13°

Notas de cata

Calidad Aromática:

Compota de fruta,
especiado

Percepción gustativa

Frutos rojos, compotas,
higo, plátano

Guarda:

3 años

Temperatura de servicio:

12º a 14º

Maridaje:

Carnes y quesos