



# ALTOS NORTE

VINÍCOLA

## ALTOS NORTE TINTO | 2020

### FICHA TECNICA



**Nombre del Vino**  
Altos Norte Tinto

**Añada**  
2020

#### Descripción de la añada

Clima seco

#### Viñedo:

Hacienda San José del Tepozán

#### Parcela

Tabla 1

#### Municipio:

Encarnación de Díaz, Jal.

#### Región:

Altos de Jalisco

#### País:

México

#### Suelos:

Calcisol Háptico

#### Textura:

Franco medio

#### Topografía:

Lomerío suave

#### Orientación:

Norte-Sur

#### Precipitación media:

475mm

#### Variedades:

Cabernet Sauvignón

#### Año de Plantación:

2016

#### Superficie

0.33ha

#### 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 para mildiu y azufre para oidio

#### Irrigación :

Por goteo

#### Fecha vendimia:

18/sep/20



# ALTOS NORTE

VINÍCOLA

<b>Recolección:</b> Manual en cajas de menos de 15 kg	Seleccionadas	1,500 botellas de 750 ml
<b>Selección de uva:</b> En viñedo y en bodega .....	<b>Temperatura de fermentación:</b> 15º A 21º	<b>Análisis:</b> PH: 3.70 Grado alcohólico: 13.5º Acidez volátil g/lit: 1.16 Acidez total g/lit: 7.40 Azúcar residual g/lit: 0.27 SO2 libre mg/lit: 37.5 SO2 total mg/lit: 52.15 SO2 mol. mg/lit: 0.32 Turbidez NTU: 0.75 .....
<b>Enología</b>	<b>Días de fermentación:</b> 31	<b>Notas de cata:</b> De color rojo intenso con tono violáceo En nariz se perciben frutos de bosque como cerezas negras y frambuesas Gran cuerpo, sin perder su frutalidad
<b>Enólogo</b> Mónica Ruiz/Carolina Arce	<b>Fermentación maloláctica:</b> FML natural	<b>Temperatura de servicio:</b> 14 a 16º
<b>Proceso:</b> Despalillado y estrujado mecánico Sin acidificación	<b>Tipo de crianza</b> Sin crianza, vino joven	<b>Guarda:</b> 3 a 4 años
<b>Maceración:</b> n/a	<b>Clarificante:</b> Bentonita	<b>Maridaje:</b> Carnes rojas, pastas, quesos
<b>Prensado:</b> Prensa neumática vertical	<b>Filtrado:</b> Filtro tangencial y cartucho microbiológico 0.6 um al embotellar	
<b>Fermentación alcohólica</b> Fermentación en depósitos de acero inoxidable.	<b>Tipo de corcho:</b> Aglomerado y natural Amorim	
<b>Levaduras:</b>	<b>Procedencia del corcho:</b> Portugal	
	<b>Producción:</b>	