



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

ALTOS NORTE PET NAT ROSADO | 2021

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
Altos Norte **PET NAT**
Rosado

Añada
2021

Descripción de la añada
Clima semi humedo

.....

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepozán

Parcela
Tabla 1

Municipio:
Encarnación de Díaz

Región:
Altos de Jalisco

País:
México

.....
Suelos:
Calciisol Háplico

Textura:
Franco medio

Topografía:
Lomerío suave

Orientación:
Norte-Sur

Precipitación anual:
685 mm

Variedades:
Cabernet Sauvignón
100%

Año de Plantación:
2016

Superficie
0.33 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 para mildiu y
azufre para oídio

Irrigación :
Por goteo

Fecha vendimia:
16 de agosto 2021

Recolección:
Manual en cajas de
menos de 15 kg



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

Selección de uva:

En viñedo y en bodega

Enología

Enólogo

Luis Aburto

Proceso:

Despalillado y estrujado mecánico

Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

Prensado directo

Prensado:

Prensa hidraulica vertical

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

Autoctonas

Temperatura de fermentación:

14º A 16º

Días de fermentación:

15

Metodo:

Ancestral

Fermentación maloláctica:

n.a.

Tipo de crianza

Sin crianza, vino joven

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcholata metálica

Procedencia del cerramiento:

España

Producción:

400 botellas de 750 ml

Análisis:

PH: 3.69

Grado alcohólico: 9.0º

Acidez volátil g/lit: 0.828

Acidez total g/lit: 5.4

Azúcar residual g/lit: 5.4

SO2 libre mg/lit: 8.0

SO2 total mg/lit: 17.0

SO2 mol. mg/lit: 0.17

Turbidez NTU: n. a.

Presión bar 2.90

Densidad g/ml 0.996

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Distinguida

Percepción gustativa

Guarda:

1 año

Temperatura de servicio:

4º a 6º

Maridaje:

Comida mexicana, mariscos, paella