



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

ALTOS NORTE BRUTO | 2021

METODO TRADICIONAL

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
BRUTO
TEMPRANILLO

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:
Calcisol Háptico

Textura:
Franco medio

Topografía:
Lomerío suave

Orientación:
Norte-Sur

Precipitación anual:
685 mm

Variedades:
Tempranillo 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:
05 de agosto 2021

Recolección:
Manual en cajas de
menos de 15 k



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

Selección de uva:

En viñedo y en bodega

Enología

VINO BASE

Enólogo

CAROLINA ARCE

Proceso:

Prensado de racimo completo
Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

Sin maceración

Prensado:

Prensa neumática vertical

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

Seleccionadas

Temperatura de fermentación:

14º A 16º

Días de fermentación:

15

Fermentación maloláctica:

Si, sin inocular

Tipo de crianza

Sin crianza, vino base

Clarificante:

Bentonita

Filtrado:

Tangencial

Tipo de cerramiento:

Corcholata metálica

Procedencia del cerramiento:

España

Producción:

850 botellas de 750 ml

Análisis:

PH: 3.19
Grado alcohólico: 10.0º
Acidez volátil g/lit: 0.18
Acidez total g/lit: 9.075
Azúcar residual g/lit: 1.0
SO2 libre mg/lit: 23.0
SO2 total mg/lit: 115.0
Densidad g/ml 0.993

SEGUNDA FERMENTACION

Lugar:

Bodega Altos Norte

Inicio pie de cuba:

10 de enero 2022

Levaduras segunda fermentación:

Zymaflore Spark
Laffort

Embotellado

15 de enero de 2022

Días de fermentación:

35

Tiempo en rima:

8 meses

Degüelle:

1 de septiembre de 2022

Grado alcohólico:

11º

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Percepción gustativa

Guarda:

3 años

Temperatura de servicio:

8º a 10º

Maridaje:

Comida mexicana,
comida oriental,
mariscos.