



# ALTOS NORTE

VINÍCOLA

## ALTOS NORTE ROSADO | 2020

### FICHA TECNICA



**Nombre del Vino**  
Altos Norte Rosado

**Añada**  
2020

**Descripción de la añada**

Clima seco

**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 media:**

475 mm

**Variedades:**

Tempranillo 90% y Cabernet Sauvignon 10%

**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 oidio

**Irrigación :**

Por goteo

**Fecha vendimia:**

12 de agosto 2020

**Recolección:**

Manual en cajas de menos de 15 kg



# ALTOS NORTE

VINÍCOLA

## Selección de uva:

En viñedo y en bodega

## Enología

## Enólogo

Carolina Arce

## Proceso:

Despalillado y estrujado mecánico

Sin chaptalización ni acidificación

## Maceración:

24hr en frío

## 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:

FML Natural, sobre lías ligeras

## Tipo de crianza

Sin crianza, vino joven

## Clarificante:

Bentonita

## Filtrado:

Filtro tangencial y cartucho al embotellar

## Tipo de corcho:

Aglomerado Amorim

## Procedencia del corcho:

Portugal

## Producción:

1,278 botellas de 750 ml

## Análisis:

PH: 3.70

Grado alcohólico: 12.5º

Acidez volátil g/lit: 0.47

Acidez total g/lit: 6.41

Azúcar residual g/lit: 0.50

SO2 libre mg/lit: 13.12

SO2 total mg/lit: 27.50

SO2 mol. mg/lit: 0.17

Turbidez NTU: 0.00

## Notas de cata:

Percepción olfativa

A copa quieta: Regaliz, fresa recién cortada, durazno maduro, granada

A copa rotada: Toronja, durazno, hinojo, menta, minerales como piedra caliza

Carácter: Herbal, cítrico

## Calidad Aromática:

Distinguida

## Percepción gustativa

Ataque: Potente, amplio

Cuerpo: Ligero, medio

Acidez: Vivaz-Verde

Alcohol: Cálido

Astringencia: Tónico

Sequedad y dulzor: N/A

Tanicidad: Baja-Media

Retro-olfacción: Toronja, durazno, pasto recién cortado, granada

Otras sensaciones:

Armonioso, de carácter herbal

preponderantemente

## Guarda:

2 a 3 años

## Temperatura de servicio:

8º a 10º

## Maridaje:

Comida mexicana, mariscos, paella