

ALTOS NORTE BRUTO CERO | 2024
Espumoso Método Tradicional
FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino

AN Bruto Cero

Añada

2024

Descripción de la añada

Clima semi húmedo

Viñedo:

Hacienda San José del
Tepozán

Parcela

Tabla 2, 8 y 9

Municipio:

Encarnación de Díaz

Región:

Altos de Jalisco

País:

México

Suelos:

Calcisol Háptico

Textura:

Franco medio

Topografía:

Lomerío suave

Orientación:

Norte-Sur

Precipitación anual:

785 mm

Variedades:

100% Albariño

Año de Plantación:

2019

Superficie

0.33 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:

16 de julio 2024

Recolección:

Manual en cajas de
menos de 15 kg

Selección de uva:

En viñedo y en bodega



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

VINO BASE

Winemaker

José Vega Villalobos

Proceso:

Prensado racimo completo. Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

Sin maceración

Prensado:

Prensa neumática horizontal

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

1era fermentación:
Autóctonas
2da fermentación:
Neutra seleccionada

Temperatura de fermentación:

17º A 19º

Días de fermentación:

20

Fermentación

maloláctica:

Si, sin inocular

Tipo de crianza

Sin crianza

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcholata

Procedencia del cerramiento:

España

Producción:

970 botellas de 750 ml

Análisis:

Presión: 4.9 bar
PH: 3.12
Grado alcohólico: 12.6º
Acidez volátil g/lit: 0.432
Acidez total g/lit: 7.5
Azúcar residual g/lit: 0.8
SO2 libre mg/lit: 12
SO2 total mg/lit: 24
Densidad g/ml 0.991

.....

Sulfitos

Sin sulfitos añadidos

Embotellado

18 de marzo de 2025

Tiempo en botella:

6 meses

Grado alcohólico:

12.6º

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Media-alta con notas de frutos blancos y verdes. Lychee, duraznos, y un toque cítrico de limón.

Percepción gustativa

Refrescante, acidez vivaz y fresca

Guarda:

3 años

Temperatura de servicio:

6º a 8º

Maridaje:

Comida mexicana, comida oriental, mariscos