



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

ALTOS NORTE ALBARIÑO | 2023

METODO TRADICIONAL

FICHA TÉCNICA



Nombre del Vino
ALTOS NORTE BLANCO

Añada
2023

Descripción de la añada
Clima semi humedo

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepozán

Parcela
Tabla 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:
375 mm

Variedades:
Albariño 100%

Año de Plantación:
2019

Superficie
0.33 ha

Densidad de Plantación:
3,333 cepas/ha

Tipo de Agricultura:
Viticultura 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:
1 de agosto 2023

Recolección:
Manual en cajas de
menos de 15 k



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

Selección de uva:

En viñedo y en bodega

.....
Enología

VINO BASE

Winemaker

José Vega Villalobos

Proceso:

Prensado de racimo completo
Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

Sin maceración

Prensado:

Prensa neumática horizontal

Fermentación alcohólica

En tanques

Levaduras:

Autóctonas

Temperatura de fermentación:

16º A 18º

Días de fermentación:

15

Fermentación maloláctica:

Si, sin inocular

Tipo de crianza

Sin crianza

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcho aglomerado Amorim

Procedencia del cerramiento:

Portugal

Producción:

975 botellas de 750 ml

Análisis:

PH: 3.38
Grado alcohólico: 13.4º
Acidez volátil g/lit: 0.252
Acidez total g/lit: 6.600

Azúcar residual g/lit: 4.3

SO2 libre mg/lit: 8.0

SO2 total mg/lit:

46.0 Densidad g/ml 0.990

.....
Sulfitos

Si, 30 mg/L añadidos al embotellar

Embotellado

24 de abril de 2024

Tiempo en rima:

8 meses

Grado alcohólico:

13.4º

Guarda:

3 años

Temperatura de servicio:

8º a 10º

Maridaje:

Comida mexicana, comida oriental, mariscos.