



ALTOS NORTE VINÍCOLA

ALTOS NORTE PET NAT ROSADO | 2022

FICHA TÉCNICA



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

Añada
2022

Descripción de la añada
Clima semi seco

Viñedo:
Hacienda San José del
Tepezán

Parcelas
Tablas 1,2,3,4,5,6

Municipio:
Encarnación de Díaz

Región:
Altos de Jalisco

País:
México

Suelos:
Calcisol Háplico

Textura:
Franco medio

Topografía:
Lomerío suave

Orientación:
Norte-Sur

Precipitación anual:
325 mm

Variedades:
Malbec 66%
Tempranillo 34%

Año de Plantación:
Tempranillo 2016
Malbec 2019

Superficie
4 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:
26,000/ha

Tratamiento para hongos:
Cobre para mildiu y
azufre para oídio

Irrigación :
Por goteo

Fecha vendimia:
05 de agosto 2022



ALTOS NORTE

VINÍCOLA

Recolección:

Manual en cajas de menos de 15 kg

Selección de uva:

En viñedo y en bodega

Enología

Asesor Enológico

Branko Pjanic

Winemaker

José Vega Villalobos

Proceso:

Despalillado y estrujado.
Sin chaptalización ni acidificación

Maceración:

Prensado directo

Prensado:

Prensa hidráulica vertical

Fermentación alcohólica

En tanques de acero inoxidable

Levaduras:

Silvestres, propias del viñedo

Temperatura de fermentación:

14° A 16°

Días de fermentación:

En tanque: 12 días
En botella: 60 días

Metodo:

Ancestral

Fermentación maloláctica:

n.a.

Tipo de crianza

Reposo sobre sus lías
8 meses

Clarificante:

Sin clarificar

Filtrado:

Sin filtrar

Tipo de cerramiento:

Corcholata metálica

Procedencia del cerramiento:

España

Producción:

4200 botellas de 750 ml

Análisis:

PH: 3.21

Grado alcohólico: 10.6°

Acidez volátil g/lit: 0.036

Acidez total g/lit: 10.50

Azúcar residual g/lit: 4.5

SO2 libre mg/lit: 12.0

SO2 total mg/lit: 29.0

Turbidez NTU: n. a.

Presión bar 2.70

Densidad g/ml 0.996

Notas de cata:

Calidad Aromática:

Distinguida

Percepción gustativa

Guarda:

1 año

Temperatura de servicio:

4° a 6°

Maridaje:

Tacos al pastor, tamales chiapanecos, cochinita pibil, paella