

# KILLKA

SALENTEIN ART & WINE



## CABERNET SAUVIGNON 2010

BODEGA	_____ BODEGAS SALENTEIN	PAÍS DE ORIGEN	_____ ARGENTINA
VARIETAL	_____ CABERNET SAUVIGNON	BLEND	_____ 100% CABERNET SAUVIGNON
COSECHA	_____ 2010	ENÓLOGO	_____ GUSTAVO BAUZÁ
REGIÓN	_____ VALLE DE UCO - MENDOZA		

### NOTAS DE CATA



De color rojo rubí brillante, en nariz presenta aromas que recuerdan a frutos rojos con pimientos asados y especias con un toque de vainilla aportado por su paso por roble. En boca es un vino frutado de buena estructura, con taninos sedosos.

Es ideal para acompañar carnes rojas asadas, carnes de caza, guisos y quesos duros.

### COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Es un vino 100% Cabernet Sauvignon elaborado con uvas provenientes de distintos cuadros de nuestra finca El Oasis en el Valle de Uco. Así este Cabernet Sauvignon proviene del Cuadro N° 19 a 1050 msnm (40%), Cuadro N° 61 a 1115 msnm (30%) y Cuadro N° 115 a 1147 msnm (30%). La agricultura de precisión que practicamos en nuestros viñedos de Bodegas Salentein nos permite elaborar vinos varietales de corte que expresan mayor complejidad y expresión del terroir que la que se obtiene al elaborar los vinos sólo con uvas de un mismo lugar.

El suelo es poco profundo, aluvional –pedregoso, con bajos contenidos de materia orgánica y de excelente permeabilidad. El clima presenta una gran amplitud térmica que llega a ser de 15° a 20° C.

Con un manejo de canopia equilibrado según la variedad se logra dar una correcta exposición de los racimos al sol, para lograr una adecuada madurez no sólo de los azúcares sino en especial de los polifenoles.

Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral con un eficiente control del riego por goteo donde se logra una óptima madurez.

### VENDIMIA



La cosecha 2010 ofreció buenas condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar.

El sistema de riego es por goteo, lo que permite que la planta reciba la cantidad de agua necesaria para un óptimo desarrollo del follaje. Se protegen los racimos con las hojas para evitar una excesiva exposición solar y mantener así la expresión frutal.

### VINIFICACIÓN



Las uvas fueron cosechadas en bins plásticos de 400 Kg. Apenas esta llegó a la bodega, se realizó un descobajado suave, sin romper el grano. De allí se condujo al tanque donde se le practicó una maceración fría de 5 a 10 días a 8-10° C con los granos prácticamente enteros y así lograr una delicada extracción de aromas y color.

Luego de la maceración fría, se procedió a la siembra de levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación, la cual fue controlada entre 24-26° C durante 7 a 10 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de una forma muy suave hasta el final de fermentación. Finalizada esta etapa, el 100% del vino pasó 6 meses en contacto con roble. Una vez envasado se lo estiba en botella por un lapso de tres meses.

### ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 14%

Acidez tartárica g/l: 5.03

Azúcar g/l: 2.15

pH: 3.75



BODEGAS  
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA  
ARGENTINA