SALENTEIN
SINGLE VINEYARD

EL TOMILLO

PARAJE ALTAMIRA

MALBEC
2019

PRODUCTO
Salentein Single Vineyard
El tomillo

VARIETAL
100% Malbec

AÑADA
2019

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

REGIÓN
Valle de Uco
IG Altamira - Mendoza

ENÓLOGO
José Galante
Jorge Cabeza

NOTAS DE CATA

Este vino se destaca por la complejidad de sus aromas de frutas rojas y especias variadas. En boca es elegante con taninos aterciopelados, notas minerales y especiadas, acidez refrescante y un largo y placentero final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Viñedo El Tomillo, ubicado en el corazón de la IG del paraje Altamira a 1050 metros de altura.
Clima fresco, gran amplitud térmica. Suelos constituidos por diferentes perfiles, van de pedregosos a profundos, con presencia de carbonatos de calcio, más marcada en los pedregosos y cortos. La cosecha se realizó los días 3 y 4 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y se transportaron en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de racimos.
El 26% de las uvas fueron microvinificadas en barricas de roble usado de 225 l de capacidad haciendo uso de levaduras no saccharomyces para bioprotección. El 30 % fermentó en tanques de acero inoxidable y el resto en cubas de 7000 l de capacidad. La fermentación se realizó con levadura seca activa a 28/29°C y durante la misma se realizaron remontajes, delestage y pissage en el caso de fermentación en tanques y cubas y sólo pissage en las fermentaciones en barricas y aportes de oxígeno controlado con cliqueur. Terminada la maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica. El tiempo de maceración total fue de aproximadamente 20/25 días. Y el paso por barricas de 16 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14,5%
Acidez g/L Tartárica: 5.80
Azúcar residual g/L: 2
pH: 3.65

Edición limitada de 11.720 botellas

SALENTEIN
VALLE DE UCO