



SALENTEIN

RESERVA
FINCAS PROPIAS



ROSÉ 2022

PRODUCTO

Salentein Reserva

VARIEDAD

Rosado

AÑADA

2022

REGIÓN

Loa Arboles - Valle de Uco - Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

Syrah 100%

ENÓLOGO

José Galante / Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

NARIZ: Se perciben aromas intensos a frutas frescas como frutillas y cerezas, y también delicadas notas especiadas que se combinan con sutiles notas florales.

VISTA: Color rosado pálido y brillante, resultado de su corta maceración.

BOCA: Es frutado, con equilibrada acidez, final fresco y persistente.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Este vino está elaborado con uvas Syrah clon 99, provenientes de vides de Finca el Oasis implantadas en el año 1996 a 1050 msnm.



VENDIMIA

La brotación se produjo en fechas normales respecto de la media de los últimos años. Hubo un invierno y una primavera muy seca, además de eventos de helada tardía, pero no produjeron grandes mermas en los rendimientos.

Las temperaturas de diciembre y enero fueron normales respecto a los datos históricos por lo que el inicio de cosecha fue gradual para las variedades blancas y las tintas para rosado.

Durante los meses de enero y febrero tuvimos presencia de lluvias, y luego de este periodo, vinieron temperaturas muy altas lo que aceleró la madurez de variedades tintas.



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual el día 7 de marzo.

Para la elaboración se siguió el protocolo del método protectivo con gases inertes.

Se realizó una maceración corta y un prensado suave de los racimos enteros para lograr el color deseado. Luego se efectuó la clarificación y posterior trasiego del mosto. La fermentación se utilizó levadura seca activa, la cual se llevó a cabo durante 17 días a 16-18°C. El vino permaneció sobre sus borras durante 6 meses.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada.
- Temperatura/tiempo de fermentación: 16-18°C
- Tiempo de fermentación: 17 días
- Manipulación reductiva: Con gases inertes.
- Proceso / Tiempo de maduración: 6 meses en contacto con lías.
- Tipo de Roble: NA
- Estabilización por frío: Si
- Tipos de filtración: Filtración gruesa en bodega y cartucho en fraccionamiento.



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 13% vol
- Acidez g/L Tartárica: 7.20
- Azúcar residual g/L: 1.80
- pH: 3.35



SALENTEIN
VALLE DE UCO