



SALENTEIN
RESERVA
Corte de Tintas
FINCAS PROPIAS

2021



PRODUCTO

Salentein

VARIEDAD

Corte de Tintas

AÑADA

2021

BLEND

Cabernet Sauvignon 45%

Malbec 35%

Cabernet Franc 20%

REGIÓN

Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante

Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

NARIZ: Color rojo rubí, intenso.

VISTA: Complejo en nariz, se destacan notas especiadas como regaliz y pimienta negra que se combinan con sutiles notas de pimiento rojo, grosellas negras y tabaco.

BOCA: En boca, se hace presente el Malbec por su sedosidad, luego, la jugosidad, estructura y complejidad dejan en evidencia la combinación con los otros varietales.

Tiene un final persistente.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Cabernet Sauvignon Finca el Oasis, plantado en el año 2003, cosechado entre el 19 y 27 de abril.

Malbec proveniente de Finca El Oasis, plantados entre año 2000 y 2008, cosechado entre el 11 de marzo y 16 de abril. Finca La Pampa, IG San Pablo, plantado en el año 2013, cosechado entre el 9 y 14 de abril. Finca El Tomillo, IG Paraje Altamira, plantado en el año 2008, cosechado entre el 12 y 19 de marzo.

Cabernet Franc Finca el Oasis, plantados en los años 1999/2000, Clones 331, 210 y 214, cosechados el 13/14 de marzo



VENDIMIA

La temporada 20 – 21 fue en general, más seca y fresca en primavera y más fresca y húmeda en verano.

Los días más cálidos se concentraron en los meses de noviembre, diciembre y enero, durante la madurez las máximas se vieron atemperadas por el efecto de las lluvias. Mayor cantidad de días nublados y mayor HR, dieron como resultado una madurez equilibrada con buena concentración de azúcar.

Las lluvias de verano pusieron en riesgo la sanidad de las variedades tempranas. Como este ciclo húmedo se acotó hasta la primera quincena de marzo, el resto de las variedades como el gozaron dieron como resultado una excelente calidad y muy buena concentración de ácido.



VINIFICACIÓN

El 40% de las uvas se cosechó de forma mecánica nocturna y el resto de forma manual.

Se realizó maceración fría a 8-10°C durante 3/4 días aprox.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 27-29°C, durante aproximadamente 7/15 días, se realizaron trabajos de remontajes y delestaje. Posteriormente, la maceración continuó por 4/6 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.

Los componentes del corte se elaboraron por separado, después de la crianza en barricas durante 12 meses se realizó el corte y se prepara para fraccionar.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada/levadura indígena
- Maceración: 14/23 días.
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 7/15 días aproximadamente a 26/29°C
- Tiempo de Maduración: 12 meses crianza en barricas.
- Tipo de Roble: 70% Francés/30% Americano.
- Tipos de filtración: Gruesa en bodega, 0,65 micrones en fraccionamiento.



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 14,5 % vol.
- Acidez g/L Tartárica: 5,50
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,7



SALENTEIN
VALLE DE UCO