



SALENTEIN

SINGLE VINEYARD

VIÑEDOS LOS JABALIES
SAN PABLO

PINOT NOIR
2019

VINO
Single Vineyard

VARIEDAD
Pinot Noir

AÑADA
2019

REGIÓN
Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

BLEND
100% Pinot Noir

ENÓLOGO
José Galante
Jorge Cabeza



NOTAS DE CATA

Single Vineyard Pinot Noir es de color rojo cereza brillante, de gran complejidad aromática donde se combinan notas de grosellas, especias y tabaco fresco. En boca es jugoso, con una equilibrada acidez que le otorga frescura y un prolongado final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.400 metros en la IG San Pablo, Valle de Uco. Clima frío, amplitud térmica, mayor humedad. Suelo arenoso, de origen aluvial/fluvial, de 40 cm de profundidad, pedregosos, con carbonato de calcio. Manejo sustentable

VENDIMIA

El régimen de precipitaciones fue normal (300 mm anuales), las mismas se concentraron en primavera, con un verano de régimen normal y otoño seco, lo que dio como resultado uvas de excelente calidad y sanidad.

No sufrimos heladas tardías, ni tempranas, como consecuencia de esto, excelentes cuaje, homogeneidad en maduración y buenos rendimientos.

Las temperaturas fueron normales con respecto al historial, pero con algunos días de extremo calor en los meses de verano, superando los 35 °C, atípico para la zona.

La uva se cosechó el día 5 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon manualmente y se transportaron en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos, momento en el que se adiciona hielo seco para proteger a los frutos de la oxidación. Para la elaboración se utilizó método de bioprotección, adicionando levaduras no saccharomyces en el momento del descobajado.

El 90 % de la uva fue fermentada y macerada en barricas de roble francés cerradas de 225 litros de capacidad, el resto en pequeño tanque de acero inoxidable.

En ambos casos se realizó una maceración prefermentativa a 10 – 12 °C. Parte de la fermentación se realizó con levaduras secas seleccionadas específicas para Pinot Noir y el resto con levaduras indígenas a 28 – 30 °C.

Durante la fermentación en barricas se realizaron giros y aportes de oxígeno controlado con cliqueur, en el tanque se realizaron pissage y remontajes.

Luego de la maceración post fermentativa se realizó el descube y el vino volvió a barricas de segundo, tercer uso donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica y se realizaron trabajos de lías hasta terminada la misma. La maceración total duró entre 20 y 25 días. El tiempo en barricas de 10 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 5.60 g/l

Azúcar residual g/L: 1.80 g/l

pH: 3,5

Edición Limitada de 3.150 botellas



SALENTEIN
VALLE DE UCO