



SALENTEIN

RESERVA
FINCAS PROPIAS

CABERNET FRANC 2021



PRODUCTO

Salentein Reserva

VARIEDAD

Cabernet Franc

AÑADA

2021

REGIÓN

Los Arboles/Valle de Uco/Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Aroma: De gran expresión aromática, se destacan aromas que recuerdan al pimiento rojo asado, presencia de especias como pimienta negra y sutiles notas mentoladas.

Vista: Color rojo rubí

Boca: Entrada suave, con presencia de frutas negras, taninos sedosos, de final largo y persistente.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas proveniente de nuestra Finca El Oasis plantadas en el año 1999/2000 a 1100 msnm.



VENDIMIA

La temporada 20-21 en general fue más fresca y húmeda que la temporada anterior, pero si consideramos cada una de las estaciones del año, la primavera particularmente fue fresca y seca, aumentando la cantidad de eventos de helada pero a la vez, retrasando la fenología y colaborando a que no fueran significantes los efectos de la misma.

Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de noviembre y diciembre.



VINIFICACIÓN

El 60% de las uvas se cosecharon de forma mecánica nocturna y el resto de forma manual, los días 13 y 17 de marzo.

Se realizó maceración fría a 8-10°C durante aproximadamente 3/5 días.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 27-29°C, durante 10/12 días, se realizaron trabajos de remontajes. Posteriormente, la maceración continuó por 6/7 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubió. Luego, el 70% fue trasegado a barricas de roble, el resto a tanques de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Seca seleccionada
- Maceración (Tiempo y Temperatura): 19/23 días
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 10/12 días aproximadamente a 27 - 29°C
- Manipulación Reductiva: N/A
- Tiempo de Maduración: 12 meses aproximadamente, el 70% del vino
- Tipo de Roble: 80% francés / 20% americano
- Tipos de Filtración: Gruesa en bodega, 0.65 micrones en freccionamiento



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 14%
- Acidez g/L Tartárica: 5,70
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,7



SALENTEIN
VALLE DE UCO