



# SALENTEIN

RESERVA  
FINCAS PROPIAS

MALBEC 2021



## PRODUCTO

*Salentein Reserva*

## VARIEDAD

*Malbec*

## AÑADA

*2021*

## REGIÓN

*Los Arboles (IG San Pablo)*

*Altamira/Valle de Uco/Mendoza*

## PAÍS DE ORIGEN

*Argentina*

## ENÓLOGO

*José Galante/Jorge Cabeza*



## NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo violáceo

AROMA: Expresivo, aromas a frutas como grosellas y arándanos que se combinan con notas florales de rosas y violetas, típicas del Valle de Uco.

BOCA: Es fresco, vibrante con un persistente final.



## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado 55% con uvas proveniente de Finca el Oasis, a 1050 - 1100 msnm, implantados entre 2000 y 2008.

42% con uvas provenientes de Finca La Pampa (IG San Pablo), ubicada a 1250 msnm, implantados en el año 2013.

3% proveniente de finca el Tomillo (IG Altamira), a 1150 msnm, implantado en el año 2008.

Un porcentaje de las uvas se cosechó de forma mecánica nocturna y el resto de forma manual. Las fechas varían según la finca de origen:

Finca el Oasis: entre el 11 de marzo y el 16 de abril

Finca La Pampa: entre el 18 de marzo y el 16 de abril

Finca El Tomillo: entre el 12 y el 19 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 diciembre y enero, durante la madurez las máximas se vieron atemperadas por el efecto de las lluvias. La 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 Malbec gozaron de excelente calidad y muy buena concentración de ácido.



## VINIFICACIÓN

Se realizó maceración fría a 8-10°C durante aproximadamente 2/4 días.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 28-30°C, durante 7/10 días, se realizaron trabajos de remontajes y delestaje. Posteriormente, la maceración continuó por 5/7 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubió. Un 60% del volumen fue trasegado a barricas de roble, el resto a tanque de acero inoxidable, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.



## DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Seca seleccionada e indígena.
- Maceración: 14/20 días
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 8/10 días aproximadamente a 28/30°C
- Manipulación Reductiva: N/A.
- Tiempo de Maduración: 12 meses aproximadamente, el 60% del vino.
- Tipo de Roble: 70% francés/30% americano.
- Tipos de filtración: Gruesa en bodega, 0.65 micrones en fraccionamiento.



## ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 14% vol.
- Acidez g/L Tartárica: 5.9
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3.7



SALENTEIN  
VALLE DE UCO