



SALENTEIN

RESERVA
FINCAS PROPIAS

CABERNET SAUVIGNON 2021



PRODUCTO
Salentein Reserva
VARIEDAD
Cabernet Sauvignon
AÑADA
2021

REGIÓN
Valle de Uco/Tunuyán/Mendoza
PAÍS DE ORIGEN
Argentina
ENÓLOGO
José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

NARIZ: Color rojo rubí.

VISTA: Se destacan aromas a frutas como casis y ciruelas que se combinan con sutiles notas de pimienta negra, pimienta roja y eucalipto.

BOCA: En boca es intenso, de buena estructura y longitud.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Cabernet Sauvignon de cuarteles ubicados en Finca el Oasis. A 1100 msnm. Implantados en el año 2003.



VINIFICACIÓN

Un porcentaje de las uvas se cosechó de forma mecánica nocturna y el resto de forma manual, entre los días 26 de marzo y 20 de abril

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

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 26-29°C, durante aproximadamente 8/12 días, se realizaron trabajos de remontajes. Posteriormente, la maceración continuó por 6/7 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó. Un 70% 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: Levadura seca seleccionada
- Maceración: Entre 18/22 días
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 10 días aproximadamente a 26/29°C
- Manipulación Reductiva: NA
- Tiempo de Maduración: 12 meses aproximadamente el 70% del vino
- Tipo de Roble (Francés- Americano): 80% frances - 20% americano
- Tipos de Filtración: más gruesa en bodega, 0.65 micrones en fraccionamiento



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 14% vol.
- Acidez g/L Tartárica: 5,60
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,77



SALENTEIN
VALLE DE UCO