

ESTATE BOTTLED.

PORTILLO

— SALENTEIN WINES —

Nº
01

MALBEC
2022

PRODUCTO:
PORTILLO

PAÍS DE ORIGEN:
ARGENTINA

VARIETAL:
MALBEC

BLEND:
100% MALBEC

AÑADA:
2022

ENÓLOGO:
CARLOS BAUZÁ

REGIÓN:
MENDOZA



NOTAS DE CATA

OJOS: COLOR ROJO CON FUERTES TONOS VIOLÁCEOS.

NARIZ: CON AROMAS DE FRUTAS ROJAS CON PREDOMINO DE CIRUELAS Y MORAS.

BOCA: FRESCO Y FRUTADO. TANINOS REDONDOS. FINAL LARGO Y DULCE.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

ELABORADO CON UVAS DE DISTINTAS PARCELAS DE VIÑEDOS DE FINCA EL OASIS, UBICADOS ENTRE LOS 1100 A 1150 M.S.N.M. ESTOS VIÑEDOS FUERON CULTIVADOS EN EL AÑO 2006. LOS SUELOS DE LAS FINCAS SON POCO PROFUNDOS, PEDREGOSOS, DE EXCELENTE PERMEABILIDAD Y BAJO CONTENIDO DE MATERIA ORGÁNICA. VIDES EQUILIBRADAS, ORIENTADAS EN SISTEMA DE ESPALDERO EN CORDÓN BILATERAL, DE BAJA PRODUCCIÓN. EFICIENTE CONTROL DEL RIEGO POR GOTEO Y ADECUADO MANEJO DE CANOPIA PARA LOGRAR UNA APROPIADA MADUREZ.



INFORME DE COSECHA

SE LLEVÓ A CABO LA COSECHA MECÁNICA NOCTURNA DESDE EL 14 DE MARZO HASTA EL 10 DE ABRIL. LA TEMPORADA 21-22 EN GENERAL FUE MÁS CÁLIDA Y SECA QUE LA TEMPORADA 20-21, PERO SI CONSIDERAMOS CADA UNA DE LAS ESTACIONES DEL AÑO, LA PRIMAVERA PARTICULARMENTE FUE CÁLIDA Y SECA. TUVIMOS TRES EVENTOS DE HELADAS EN OCTUBRE QUE NO INCIDIERON EN LA BROTAÇÃO Y EL CUAJE. SE DUPLICARON LOS DÍAS CON TEMPERATURAS SUPERIORES A 30°C EN EL MES DE OCTUBRE, Y TUVIMOS 21 DÍAS MÁS CON TEMPERATURAS SUPERIORES A 33°C, COMPARADO CON LA TEMPORADA 20-21. PARTICULARMENTE LOS DÍAS MÁS CÁLIDOS SE CONCENTRARON EN LOS MESES DE OCTUBRE-NOVIEMBRE Y MARZO-ABRIL. ESTO ACELERÓ LA MADUREZ, CONCENTRANDO LAS VARIETADES TARDÍAS EN POCOS DÍAS. COMO CONCLUSIÓN DE LA TEMPORADA, LAS UVAS LOGRARON MUY BUEN GRADO DE MADUREZ CON BUENA CONCENTRACIÓN DE ÁCIDO, EXCELENTES CONDICIONES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE GUARDA. SE REGISTRÓ UN EVENTO CON MENOS DE 0 GRADOS EN MARZO Y 2 EN ABRIL. LAS PRECIPITACIONES SE REGISTRARON EN LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE.



VINIFICACIÓN

LAS UVAS SE COSECHAN CON MÁQUINAS DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA. EL DESPALILLADO SE REALIZA EN EL VIÑEDO Y ASÍ LLEGAN A LA BODEGA SOLAMENTE LAS BAYAS. DESDE ALLÍ, LOS GRANOS PASAN DIRECTAMENTE A LOS TANQUES DONDE SE PRACTICA UNA MACERACIÓN FRÍA. LUEGO, SE DA INICIO A LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, DURANTE LA CUAL SE REALIZAN TRES REMONTAJES DIARIOS, HASTA LA FINALIZACIÓN DE ESTE PROCESO. POSTERIOR A ESTA ETAPA, EL VINO TIENE UN BREVE PERÍODO DE MACERACIÓN CON LOS ORUJOS, SIENDO CONSTANTEMENTE REVISADA MEDIANTE DEGUSTACIÓN. FINALMENTE, LUEGO DEL DESCUBE, SE LLEVA A CABO LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y EL VINO PERMANECE EN EL TANQUE A LA ESPERA DE SER EMBOTELLADO.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- TIPO DE LEVADURA: LEVADURA SECA SELECCIONADA
- MACERACIÓN (TIEMPO Y TEMPERATURA): 6 DÍAS
- TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 28 °C
- TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 10 DÍAS
- MANIPULACIÓN REDUCTIVA: N/A
- TIEMPO DE MADURACIÓN: 6 MESES
- TIPO DE ROBLE (FRANCÉS- AMERICANO): N/A
- ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: N/A
- TIPOS DE FILTRACIÓN: TIERRAS DIATOMEAS/TANGENCIAL



ANÁLISIS

- GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13.8
- ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 5.2
- AZÚCAR RESIDUAL G/L: 2.3
- PH: 3.77



SALENTEIN
VALLE DE UCO