

KILLKA

SALENTEIN WINES



ESTATE BOTTLED

MALBEC
2022

PRODUCTO :
Killka

VARIEDAD :
Malbec

AÑADA :
2022

REGIÓN :
Valle de Uco
Tunuyán, Mendoza

PAÍS DE ORIGEN :
Argentina

BLEND :
100 % Malbec

ENÓLOGO :
Carlos Bauzá



NOTA DE CATA

VISTA: De color rojo violáceo intenso.

NARIZ: Frutado con predominio de frutas negras especialmente moras. Notas a vainilla y chocolate aportadas por el contacto con roble.

BOCA: Se percibe fresco, redondo, untuoso, complejo y con un largo final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca el Oasis, ubicados entre los 1150 a 1200 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2000. 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 óptima madurez.

INFORME DE COSECHA

Se llevó a cabo cosecha mecánica nocturna desde el 9 al 28 de marzo. 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 brotación 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 variedades tardías en pocos días. Como conclusión de la temporada, las uvas lograron muy buen grado madurez con buena concentración de ácido, excelentes condiciones para la elaboración de vinos de guarda. Se registro un evento con menos de 0 grado en marzo y 2 en abril. Las precipitaciones se registraron en el mes de noviembre y diciembre.

INFORME DE ENOLOGÍA

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 cuatro remontajes diarios, hasta la finalización de este proceso. Posterior a esta etapa, el vino tiene un 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 contacto con roble francés y americano a la espera de ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada

Maceración: 8 días

Temperatura de Fermentación: 29° C

Tiempo de Fermentación: 10 días

Manipulación Reductiva: N/A

Tiempo de Maduración: 9 meses

Tipo de Roble: Roble francés 90% y 10 % roble americano

Estabilización por Frío: si

Tipos de Filtración: Tierras diatomeas /Tangencial

ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 13,9

Acidez g/L Tartárica: 5,25

Azúcar residual: 1,8

pH: 3,74



SALENTEIN
VALLE DE UCO