

KILLKA

SALENTEIN WINES



ESTATE BOTTLED

SAUVIGNON BLANC
2022

PRODUCTO :
Killka

VARIEDAD :
Sauvignon Blanc

AÑADA :
2022

REGIÓN :
Valle de Uco
Tunuyán, Mendoza

PAÍS DE ORIGEN :
Argentina

BLEND :
100% Sauvignon Blanc

ENÓLOGO :
Carlos Bauzá



NOTA DE CATA

VISTA: Brillante, de color amarillo leve con destellos verdosos.

NARIZ: Se destacan notas cítricas predominando el pomelo rosado. Herbal con presencia de espárrago y arveja.

BOCA: Tiene una entrada muy fresca, con buena acidez y una amplia paleta aromática debido a la intervención de diversos clones y distintos puntos de madurez de las uvas que lo componen.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca La Pampa, ubicados entre los 1280 a 1300 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2007. 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 cosecha mecánica nocturna desde el 24 de febrero al 3 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 de 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 y el despalillado se realiza en el viñedo y así llegan a la bodega solamente los granos. Desde allí, las bayas pasan directamente a las prensas neumáticas para la separación del mosto de sus hollejos y semillas, este mosto está en contacto con las lías a bajas temperaturas para extraer aromas. Luego se lleva a cabo un desborre estático por frío. Terminado este proceso el mosto limpio se trasiega a otro tanque donde se da comienzo a la fermentación alcohólica. Terminada la fermentación alcohólica se deja el vino terminado en contacto con las lías de fermentación a la espera de ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: Levadura seca activa específica para Sauvignon Blanc

Maceración: 10 días

Temperatura de Fermentación: 14°C

Tiempo de Fermentación: 18 días

Manipulación Reductiva: Si

Tiempo de Maduración: 5 meses

Tipo de Roble: N/A

Estabilización por Frío: N/A

Tipos de Filtración: Tierras diatomeas

ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 12,3

Acidez g/L Tartárica: 6,3

Azúcar residual: 1,8

pH: 3,27



SALENTEIN
VALLE DE UCO