



KILLKA
SALENTEIN ART & WINE

MALBEC 2010

BODEGA _____ BODEGAS SALENTEIN VARIETAL _____ MALBEC
 REGIÓN _____ VALLE DE UCO - MENDOZA COSECHA _____ 2010
 PAÍS DE ORIGEN _____ ARGENTINA ENÓLOGO _____ GUSTAVO BAUZÁ



NOTAS DE CATA



De color rojo violáceo, en nariz presenta aromas que recuerdan a ciruelas y moras con un toque de vainilla aportado por su paso por roble. En boca es un vino frutado de buena estructura y taninos sedosos. Es ideal para acompañar carnes rojas asadas o al horno, pastas con salsas rojas y quesos semi duros.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Es un vino 100% Malbec elaborado con uvas provenientes de distintos cuadros de nuestra finca El Oasis en el Valle de Uco. Así este Malbec proviene del Cuadro N° 7 a 1090 msnm (40%), Cuadro N° 88 a 1132 msnm (35%) y Cuadro N° 157 a 1180 msnm (25%). La agricultura de precisión que practicamos en nuestros viñedos de Bodegas Salentein nos permite elaborar vinos varietales de corte que expresan mayor complejidad y expresión del terroir que la que se obtiene al elaborar los vinos solo con uvas de un mismo lugar.

El suelo es poco profundo, aluvional –pedregoso, con bajos contenidos de materia orgánica y de excelente permeabilidad. El clima presenta una gran amplitud térmica que llega a ser de 15° a 20° C.

Con un manejo de canopia equilibrado según la variedad se logra dar una correcta exposición de los racimos al sol, para lograr una adecuada madurez no sólo de los azúcares sino en especial de los polifenoles, entre ellos el color, muy importante por su abundancia en este varietal Malbec. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral con un eficiente control del riego por goteo donde se logra una óptima madurez.

VENDIMIA



La cosecha 2010 ofreció buenas condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar.

El sistema de riego es por goteo, lo que permite que la planta reciba la cantidad de agua necesaria para un óptimo desarrollo del follaje. Se protegen los racimos con las hojas para evitar una excesiva exposición solar y mantener así la expresión frutal.

VINIFICACIÓN



Las uvas fueron cosechadas en bins plásticos de 400 kg. Apenas esta llegó a la bodega, se realizó un descobajado suave, sin romper el grano. De allí se condujo al tanque donde se le practicó una maceración fría de 5 a 10 días a 8-10° C con los granos prácticamente enteros y así lograr una delicada extracción de aromas y color.

Luego de la maceración fría, se procedió a la siembra de levaduras seleccionadas; dando origen al inicio de la fermentación, la cual fue controlada entre 24-26° C durante 7 a 10 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de una forma muy suave hasta el final de fermentación. Finalizada esta etapa, el 100% del vino pasó seis meses en contacto con roble. Una vez envasado se lo estiba en botella por un lapso de tres meses.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 14%

Acidez tartárica g/l: 5.05

Azúcar g/l: 1.90

pH: 3.74



BODEGAS SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

Carré suíno grelhado com saladas. Almoço em 28/10/2012.