



SALENTEIN PRIMUS

PRIMER VINO ICONO
DEL VALLE DE UCO

MALBEC

VINO

Primus

VARIEDAD

Malbec

REGIÓN

Valle de Uco - Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

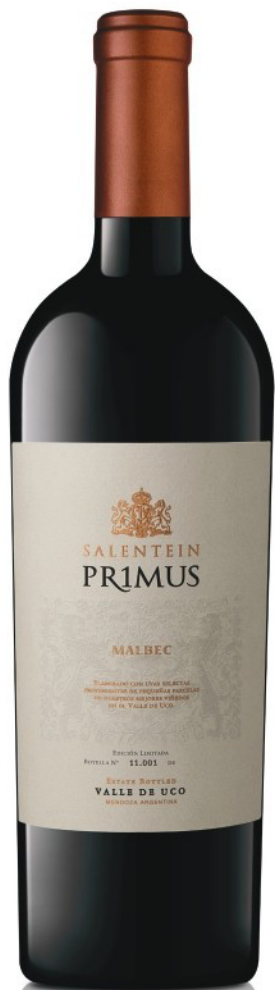
Argentina

VARIETAL

59% El Oasis - Los Árboles
33% La Pampa - San pablo
15% El Tomillo - Altamira

ENÓLOGO

José Galante



NOTAS DE CATA:

Color rojo violeta, profundo e intenso.

De gran expresión aromática, complejo, posee notas que recuerdan al higo y tabaco fresco, que se combinan con notas de especias que le confieren frescura. En boca presenta buena estructura, taninos finos, buena energía y prolongado final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO:

Primus Malbec está elaborado con uvas provenientes de viñedos propios, situados en el Valle de Uco. Es una combinación de los diferentes terroir, es la selección de los mejores

Malbec de las diferentes fincas.

La añada 2022 está compuesta por:

- El 52% de la finca más antigua, El Oasis, ubicado a 1150 msnm, cosechado entre los días 11 y 31 de marzo.
- El 33% proveniente de Finca La Pampa, IG San Pablo que se encuentra a una altura de 1300 msnm, cosechado el 27 - 28 de marzo
- El 15% de Finca El Tomillo, IG Altamira, cosechado el día 9 de marzo

VENDIMIA:

Tanto en Finca el Oasis como en Finca La Pampa la temporada 2019-2020 fue más cálida y seca que la temporada anterior. En Finca el Oasis no se registraron temperaturas bajo cero durante el período de vegetación, en cambio, en Finca La pampa hubo un evento de helada en el mes de octubre que no afectó el desarrollo del Malbec por ser una variedad de ciclo más tardío que las demás variedades implantadas en esta finca.

En Finca el Tomillo La temporada también fue más cálida y seca, consecuencia de la baja humedad relativa, fue que se hicieron presentes dos eventos de heladas en octubre, con consecuencia en el rendimiento y heterogeneidad en brotación, cuaje y madurez, por lo que se realizó un trabajo de homogeneización de madurez con raleo de racimos.

Los días más cálidos en las 3 fincas se hicieron presentes al final de la temporada, aumentando rápidamente la concentración de azúcar de las uvas, adelantando la fecha de cosecha, sobre todo, de las variedades tintas y más marcado para Finca La Pampa. La baja humedad relativa se tradujo en uvas con excelente estado sanitario.



SALENTEIN
VALLE DE UCO

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



SALENTEIN PR1MUS

PRIMER VINO ICONO
DEL VALLE DE UCO

MALBEC

VINO

Primus

VARIEDAD

Malbec

REGIÓN

Valle de Uco - Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

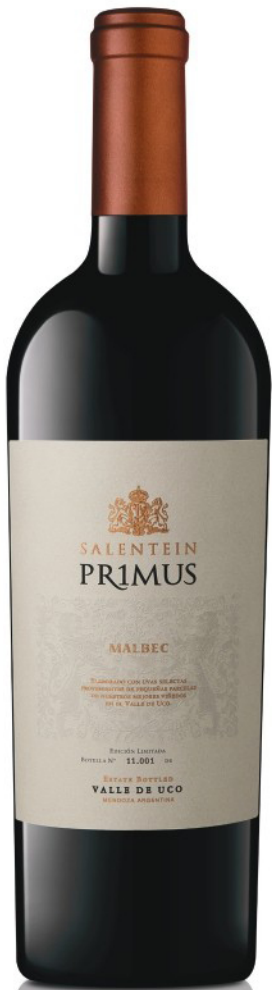
Argentina

VARIETAL

59% El Oasis - Los Árboles
33% La Pampa - San pablo
15% El Tomillo - Altamira

ENÓLOGO

José Galante



VINIFICACIÓN:

La cosecha se realizó de forma manual. Selección y descobajado de racimos.

El 68% del corte fue microvinificado, el resto en cubas de 7000 l de capacidad y tanques de acero inoxidable.

En algunos de los componentes se practicó bioprotección de las uvas.

Se realizó maceración prefermentativa durante 3/5 días a 10/12°C. La fermentación alcohólica fue realizada en su mayoría por levaduras seleccionadas y una pequeña porción por levaduras indígenas, a temperatura controlada a 28/30°C, durante la misma se realizaron pissages, aportes de oxígeno controlado con cliqueur y remontajes.

Finalmente, se realizó una maceración post fermentativa por algunos días más, alcanzando una maceración total de 20/25 días.

Luego, el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica.

Cada uno de los componentes fue vinificado por separado, luego de aproximadamente 6 meses se realizó el corte y se volvió a barricas de roble francés para completar la crianza de 18 meses.

ANÁLISIS:

Graduación alcohólica: 15% v/v

Acidez g/L Tartárica: 6.5 g/l

Azúcar residual g/L: 2.00 g/l

pH: 3.7

CANTIDAD DE BOTELLAS: 46.550 BOTELLAS



SALENTEIN
VALLE DE UCO

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO