

# KILLKA

SALENTEIN WINES



PRODUCTO :  
Killka  
VARIEDAD :  
Chardonnay

PAÍS DE ORIGEN :  
Argentina  
BLEND :  
100% Chardonnay

ENÓLOGO :  
Carlos Bauzá

REGIÓN :  
Valle de Uco  
Tunuyán, Mendoza



## NOTA DE CATA

VISTA: Brillante, de color amarillo con reflejos verdosos.

NARIZ: Aroma frutal donde se destaca la manzana verde y pera, con un toque mineral.

BOCA: Es fresco, elegante, armónico, mineral, con notas frutales.

## 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 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 5 al 9 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 las bayas. Desde allí, los granos pasan directamente a las prensas neumáticas para la separación del mosto de sus hollejos y semillas. 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 lleva a cabo la fermentación maloláctica en un 30%, el vino está en contacto 3 meses con roble francés y luego a la espera de ser embotellado.

## DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada  
Maceración (Tiempo y Temperatura): N/A  
Temperatura de Fermentación: 16°C  
Tiempo de Fermentación: 16 días  
Manipulación Reductiva: Si  
Tiempo de Maduración: 3 meses  
Tipo de Roble: Roble Francés  
Estabilización por Frío: N/A  
Tipos de Filtración: Tierras diatomeas

## ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 13,1  
Acidez g/L Tartárica: 6,7  
Azúcar residual: 1,8  
pH: 3,36



**TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO**