



# SALENTEIN

SINGLE VINEYARD

VIÑEDO LOS CEREZOS  
GUALTALLARY



MALBEC

PRODUCTO  
Single Vineyard  
Los Cerezos

VARIEDAD  
Malbec

PAÍS DE ORIGEN  
Argentina

REGIÓN  
Gualtallary - Valle de Uco  
Mendoza

ENÓLOGO  
José Galante  
Jorge Cabeza



### NOTAS DE CATA

Este vino se destaca por la complejidad de sus aromas que combinan notas de frutas negras y florales. En boca posee buena estructura con taninos de textura fina, acidez refrescante notas de frutas negras, pimientas y especias. Su final es elegante y prolongado.

### COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Viñedo los Cerezos ubicado a 1.430 m.s.n.m. en la zona alta de la IG Gualtallary. El clima es frío, con gran amplitud térmica, suelo pedregoso y muy rico en carbonato de calcio.

La cosecha se realizó el día 26 de marzo.

### MARCHA CLIMÁTICA

La temporada 2017-2018 se presentó más cálida que el promedio esperado. Las temperaturas máximas y mínimas fueron superiores a los históricos, con incrementos más marcados en los meses de octubre, noviembre y abril, acelerando el proceso de maduración de las uvas en algunos casos.

Las precipitaciones fueron menores comparadas con el promedio histórico, con mayor ocurrencia en el mes de febrero sin presencia de granizo y los mm acumulados no fueron suficiente para comprometer la sanidad de las uvas.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y se transportaron en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos. 22 % del volumen fermentó en barricas de roble de 225 l de capacidad, 43 % en cubas y 34 % en tanque de acero inoxidable. Se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10 - 12 °C. La fermentación se realizó con levadura seleccionada a 28 - 30 °C, durante la misma se realizaron pissages y aportes de oxígeno controlado con cliquer en el caso de la fermentación en barricas y remontajes, delestaje y pissage en el caso de fermentación en tanque y cuba. Terminada la maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica. El tiempo de maceración total fue de aproximadamente 22 - 28 días y su paso por barrica de roble francés de 16 meses.

### ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 15 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 5.90 g/l

Azúcar residual g/L: 1.80 g/l

pH: 3.75



**TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO**



SALENTEIN  
VALLE DE UCO