



SALENTEIN PRIMUS

PRIMER VINO ICONO
DEL VALLE DE UCO

PINOTNOIR

2019

VINO

Primus

VARIEDAD

Pinot Noir

AÑADA

2019

REGIÓN

Valle de Uco - Tunuyán

Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

100% Pinot Noir

ENÓLOGO

José Galante



NOTAS DE CATA:

Primus Pinot Noir es de color rojo cereza. De nariz elegante, compleja, fresca, con aromas a bergamota, que se combinan con notas terrosas y de hierbas frescas. En boca es amplio, intenso, taninos de textura fina, sedosos y acidez vibrante.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO:

Elaborado con uvas Pinot Noir clon 667/777/115, de parcelas seleccionadas de nuestra Finca La Pampa en la IG San Pablo, ubicadas entre los 1.250 y 1.300 m.s.n.m. Implantados los años 1997 y 2008. Densidad de plantación de 2.500 y 5.000 plantas/ha.

Se conserva la flora nativa entre las hileras. Riego por goteo.

Suelos origen aluvial, franco arenoso / arenoso, con presencia de piedras a partir de los 25 cm de profundidad con incrustaciones de carbonato de calcio.

VENDIMIA:

El régimen de precipitaciones fue normal (300 mm anuales), las mismas se concentraron en primavera, con un verano de régimen normal y otoño seco, lo que dio como resultado uvas de excelente calidad y sanidad.

No sufrimos heladas tardías, ni tempranas, como consecuencia de esto, excelentes cuaje, homogeneidad en maduración y buenos rendimientos.

Las temperaturas fueron normales con respecto al historial, pero con algunos días de extremo calor en los meses de verano, superando los 35 °C, atípico para la zona.

La cosecha se realizó los días 25 de febrero y 11 de marzo.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosecharon manualmente y se transportaron en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos, momento en el que se adiciona hielo seco para proteger a los frutos de la oxidación. Para la elaboración se utilizó método de bioprotección, adicionando levaduras no saccharomyces en el momento del descobajado.

El 33 % de la uva fue fermentada y macerada en barricas de roble francés cerradas de 225 litros de capacidad, el 30 % en tanque de acero inoxidable y el 37 % en cubas.

En todos los casos se realizó una maceración prefermentativa a 10 – 12 °C. Parte de la fermentación se realizó con levaduras secas seleccionadas específicas para Pinot Noir y el resto con levaduras indígenas a 28 – 30 °C.



SALENTEIN
VALLE DE UCO



SALENTEIN PR1MUS

PRIMER VINO ICONO
DEL VALLE DE UCO

VINO

Primus

VARIEDAD

Pinot Noir

AÑADA

2018

REGIÓN

Valle de Uco – Tunuyán

Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

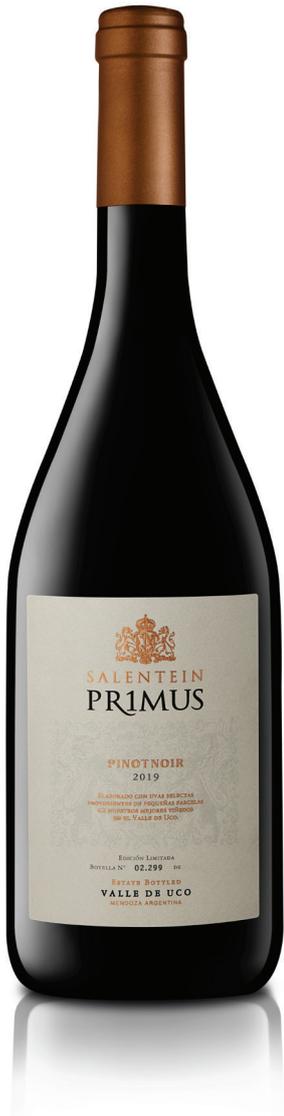
Argentina

ENÓLOGO

José Galante

PINOTNOIR

2018



Durante la fermentación en barricas se realizaron giros y aportes de oxígeno controlado con cliqueur, en tanque y cubas se realizaron pissage y remontajes.

Luego de la maceración post fermentativa se realizó el descube y el vino volvió a barricas de roble francés donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica y se realizaron trabajos de lías hasta terminada la misma. La maceración total duró entre 15 y 25 días. El tiempo en barricas de 12 meses.

ANÁLISIS:

Graduación alcohólica: 14% v/v

Acidez g/L Tartárica: 5.50 g/l

Azúcar residual g/L: 1.80 g/l

pH: 3.75

EDICIÓN LIMITADA DE: 6.525 BOTELLAS



SALENTEIN
VALLE DE UCO