SALENTEIN
SINGLE VINEYARD

LOS JABALIES

MALBEC
2019

VINO
Los Jabalíes
Single Vineyard

VARIEDAD
Malbec

AÑADA
2019

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

REGIÓN
IG San Pablo
Valle de Uco – Mendoza

ENÓLOGO
José Galante
Jorge Cabeza

NOTAS DE CATA

LOS JABALÍES Single Vineyard Malbec es expresivo aromáticamente, con notas de flores silvestres, anís y clavo de olor. En boca, es jugoso, fresco, eléctrico, con notas a grafito. En términos generales es un Malbec exótico, distinto.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Las uvas provienen de nuestro Viñedo Los Jabalíes ubicado a 1400 m.s.n.m., en la IG San Pablo.
El clima es frío, hay amplitud térmica, mayor humedad. El suelo es arenoso, de origen aluvial/fluvial, pedregosos. Manejo sustentable.
En las noches previas a la cosecha, los jabalíes que habitan la zona y le dan nombre al viñedo, lo visitan para deleitarse con algunos racimos de sus preciadas uvas y luego esconderse en las añosas arboledas que lo rodean.
La cosecha se realizó el 18 de abril.

MARCHA CLIMÁTICA

El régimen de precipitaciones fue normal, 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.
Ausencia de heladas, 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, atípico para la zona,

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y se transportaron en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos.
El 65% del volumen fue microvinificado en barricas de roble usado de 225 l de capacidad, el 35% restante se microvinificó en pequeños tanques 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, aportes de oxígeno controlado con cliqueur y remontajes. 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 25 - 28 días y su paso por roble de 16 meses.

ANALISIS

Graduación alcohólica: 15% v/v
Acidez g/L tartárica: 6.00 g/l
Azúcar residual g/L: 12.00 g/l
pH: 3.7

Ediciyn limitada de 5.600 botellas

SALENTEIN
VALLE DE UCO