

KILLKA

SALENTEIN WINES



ESTATE BOTTLED

**MALBEC
BLANCO**
2022

PRODUCTO :
Killka

VARIEDAD :
Malbec Blanco

AÑADA :
2022

REGIÓN :
Valle de Uco
Tunuyán, Mendoza

PAÍS DE ORIGEN :
Argentina

BLEND :
100% Malbec

ENÓLOGO :
Carlos Bauzá



NOTA DE CATA

VISTA: Brillante, transparente con destellos acerados.

NARIZ: Aroma frutal donde se destaca la frutilla, damasco y delicadas notas de flores blancas.

BOCA: Tiene la elegancia y frescura de un vino blanco y al mismo tiempo se percibe la fuerza y textura del malbec. Se destaca su acidez refrescante que le confiere buena longitud.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca el Oasis, ubicados entre los 1150 a 1200 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2000.

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 24 de febrero al 3 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 manualmente en bines de 300 kilos. Desde allí, los racimos 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 deja el vino terminado en contacto con las lías de fermentación a la espera de ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada

Maceración (Tiempo y Temperatura): 10 días

Temperatura de Fermentación: 16°C

Tiempo de Fermentación: 15 días

Manipulación Reductiva: Si

Tiempo de Maduración: 5 meses

Tipo de Roble: N/A

Estabilización por Frío: N/A

Tipos de Filtración: Tierras diatomeas

ANÁLISIS

Graduación Alcohólica: 12,1

Acidez g/L Tartárica: 6

Azúcar residual: 3,2

pH: 3,3



SALENTEIN
VALLE DE UCO