



SALENTEIN

RESERVA
FINCAS PROPIAS

MERLOT 2021



PRODUCTO
Salentein Reserva
VARIEDAD
Merlot
AÑADA
2021

REGIÓN
Valle de Uco/Tunuyán/Mendoza
PAÍS DE ORIGEN
Argentina
ENÓLOGO
José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

NARIZ: Color rojo con tintes bordó, complejo.

VISTA: Aromas a frutas negras, dulce de tomate y delicadas notas especiadas.

BOCA: En boca es elegante, con taninos suaves, final fresco y persistente.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Merlot cultivadas en Finca La Pampa, IG San Pablo, a 1250 msnm. Plantadas entre los años 1997 y 2008.

La cosecha se realizó los días 14 y 15 de marzo.



VENDIMIA

La temporada 20-21 en general fue más fresca y seca en primavera, fresca y humedad en verano. Una primavera de estas características, trajo como consecuencia un retraso de la fenología, colaborando a que no fuese significativo el efecto de la helada temprana.

Los días más cálidos se concentraron en los meses de diciembre y enero, durante la madurez las máximas se vieron atemperadas por el efecto de las lluvias, considerando mayor cantidad de días nublados y mayor HR.

Las lluvias de verano comprometieron la sanidad de las variedades tempranas (Chardonnay, Pinot Noir y Sauvignon) que ya habían acumulado suficiente azúcar hasta ese momento. Como este ciclo húmedo se acotó hasta la primera quincena de marzo, el resto de las variedades gozaron de excelente calidad y muy buena concentración de ácido.



VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas se realizó 40% de forma manual, en bines, y el resto de forma mecánica.

Se realizó maceración fría a 8-10°C durante 4/5 días.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 28-29°C, durante 8/10 días, durante la misma se realizaron trabajos de remontajes. Posteriormente, la maceración continuó por 6/7 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasgado a barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada
- Maceración prefermentativa: 4/5 días a 8/10°C
- Temperatura / Tiempo de Fermentación: 28 - 29°C - 8/10 días aprox
- Tiempo de Maduración: 12 meses aprox. (crianza en barricas)
- Tipo de Roble: 100% Roble usado, 70% Francés, 30% Americano
- Tipos de Filtración: Gruesa en bodega y 0.65 micrones en el fraccionado



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 14% vol.
- Acidez g/L Tartárica: 5,70
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,73



SALENTEIN
VALLE DE UCO