KILLKA
SALENTEIN WINES

ESTATE BOTTLED
CABERNET SAUVIGNON
2022

PRODUCTO :
Killka

PAÍS DE ORIGEN :
Argentina

VARIEDAD :
Cabernet Sauvignon

BLEND :
100 % Cabernet Sauvignon

AÑADA :
2022

ENÓLOGO :
Carlos Bauzá

REGIÓN :
Valle de Uco
Tunuyán, Mendoza

NOTA DE CATA
Vista: De color rojo rubí intenso.
Nariz: Se destaca el pimiento, el morrón dulce asado y especias, con un marcado carácter varietal.
Boca: Entrada dulce y redonda, bien estructurada, con final largo y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO
Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca el Oasis, ubicados entre los 1100 a 1150 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2012. 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 óptima madurez.

INFORMEDE COSECHA
Se llevó a cabo la cosecha mecánica nocturna desde el 23 de marzo al 6 de abril. 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 grados en marzo y 2 en abril. Las precipitaciones se registraron en en los meses de noviembre y diciembre.

INFORME DE ENOLOGÍA
Las uvas se cosechan con máquinas de última tecnología y el despalillado se realiza en el viñedo y así llegan a la bodega solamente las bayas. Desde allí, los granos pasan directamente a los tanques donde se practica una maceración fría. Luego, se da inicio a la fermentación alcohólica, durante la cual se realizan cuatro remontajes diarios, hasta la finalización de este proceso. Posterior a esta etapa, el vino tiene un período de maceración con los orujos, siendo constantemente revisada mediante degustación. Finalmente, luego del descube, se lleva a cabo la fermentación maloláctica y el vino queda ahí en contacto con roble francés y americano a la espera de ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN
Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada
Maceración: 8 días
Temperatura de Fermentación: 28°C
Tiempo de Fermentación: 10 días
Manipulación Reductiva: N/A
Tiempo de Maduración: 9 meses
Tipo de Roble: Roble francés 90% y roble americano 10%
Estabilización por Frío: Si
Tipos de Filtración: Tierras diatomeas / Tangencial

ANÁLISIS
Graduación Alcohólica: 14,1
Acidez g/L Tartárica: 5,4
Azúcar residual: 1,8
pH: 3,74

SALENTEIN
VALLE DE UCO