

KILLKA

SALENTEIN WINES



ESTATE BOTTLED
CABERNET FRANC
2025

PRODUCTO :
Killka

VARIEDAD :
Cabernet Franc

AÑADA :
2025

REGIÓN :
Valle de Uco
Tunuyán, Mendoza

PAÍS DE ORIGEN :
Argentina

BLEND :
100 % Cabernet Franc

ENÓLOGO :
Carlos Bauzá



NOTA DE CATA

Vista: De color rojo rubí con reflejos violáceos.

Nariz: En nariz se destacan notas de frutas negras como mora y ciruela, con sutiles toques herbales y especiados.

Boca: En boca es equilibrado, de cuerpo medio, con taninos suaves y una acidez que aporta frescura.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintos viñedos del Valle de Uco ubicados entre los 1150 a 1200 m.s.n.m. 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 adecuada madurez.

INFORME DE COSECHA

Se llevó a cabo cosecha mecánica desde el 17 al 28 de marzo. La temporada 24-25 se caracterizó, en términos generales, por ser cálida y seca, en línea con la tendencia observada en los últimos años. El inicio fue cálido y con lluvias por encima de lo habitual. Durante octubre, las temperaturas medias, máximas y mínimas se situaron entre 1 y 3 °C por encima del promedio histórico. Las precipitaciones acumuladas en las distintas fincas alcanzaron los 85 mm en promedio. Posteriormente, el clima se tornó muy seco, con escasas precipitaciones desde noviembre hasta febrero. En marzo se observó una recuperación parcial, y luego disminuyendo en abril. La humedad relativa se mantuvo por debajo de los niveles normales durante toda la temporada, lo que favoreció una excelente sanidad en los viñedos. Tras un octubre caluroso, el resto de 2024 mostró temperaturas más cercanas a los promedios históricos. Sin embargo, enero y febrero fueron nuevamente meses muy cálidos, con temperaturas medias, máximas y mínimas por encima de lo habitual. En febrero se alcanzó un récord histórico de temperatura máxima para ese mes. A comienzos de marzo, el ingreso de un frente frío y lluvioso provocó una pausa en la madurez. Luego, las condiciones climáticas se estabilizaron, lo que permitió un desarrollo más armónico y balanceado de la madurez a partir de la segunda quincena del mes.

INFORME DE ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan con máquinas de última tecnología. 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 permanece 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: 13,6

Acidez g/L Tartárica: 5,3

Azúcar residual: 2,5

pH: 3,68



SALENTEIN
VALLE DE UCO