



# SALENTEIN

SINGLE VINEYARD

VIÑEDO LA PAMPA 1997

SAN PABLO



MALBEC

2019

VINO  
Single Vineyard  
La Pampa 1997

VARIEDAD  
Malbec

AÑADA  
2019

PAÍS DE ORIGEN  
Argentina

REGIÓN  
IG San Pablo - Valle de Uco  
Mendoza

ENÓLOGO  
José Galante  
Jorge Cabeza



## NOTAS DE CATA

Single Vineyard La Pampa 1997 Malbec en nariz es fresco, complejo por la combinación de notas balsámicas y florales. En la boca, es eléctrico, de buena textura, jugoso, largo.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Las uvas provienen de nuestra Finca La Pampa, viñedo ubicado a 1.300 m.s.n.m. en la IG San Pablo, Valle de Uco. Este viñedo fue plantado en el año 1997 con vides de selección masal sobre pie franco. Las vides son conducidas en espaldero con posición vertical de brotes, regadas por goteo con agua pura de deshielo de la cordillera de los andes. El suelo es arenoso con presencia de piedras cubiertas con carbonatos de calcio. Manejo sustentable. La cosecha se realizó el día 8 de abril.

## MARCHA CLIMÁTICA

El régimen de precipitaciones fue normal (300 mm anuales), 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 normal 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 73 % del volumen fue microvinificado en barricas de roble usado de 225 l de capacidad, el 27 % 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 16 - 20 días y su paso por roble de 16 meses.

## ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14,5% v/v

Acidez g/L Tartárica: 5,80 g/l

Azúcar residual g/L: 2,00 g/l

pH: 3,75

**Edición limitada de 11.600 botellas**



SALENTEIN  
VALLE DE UCO