



# SALENTEIN

RESERVA  
FINCAS PROPIAS

PINOT NOIR 2021



## PRODUCTO

*Salentein Reserva*

## VARIEDAD

*Pinot Noir*

## AÑADA

2021

## REGIÓN

*IG San Pablo / Valle de Uco / Mendoza*

## PAÍS DE ORIGEN

*Argentina*

## ENÓLOGO

*José Galante/Jorge Cabeza*



## NOTA DE CATA

Color rojo cereza brillante. En nariz se destacan notas de cerezas y frutillas que se combinan con delicadas notas a hierbas frescas como orégano y tomillo. En boca es suave, elegante y complejo, de equilibrada acidez y longitud.



## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Pinot Noir proveniente de cuarteles ubicados en Finca La Pampa, IG San Pablo, entre los 1200 - 1300 m.s.n.m. Parcelas plantadas en los años 1997, 2003 y 2007.

La cosecha de la uva se realizó de forma manual entre los días 24/02 y 19/03, dependiendo de la parcela.



## VENDIMIA

La temporada 20-21 en general fue más fresca y seca en primavera, fresca y húmeda 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 pusieron en riesgo la sanidad de las variedades tempranas como lo es el Pinot Noir, que ya habían acumulado suficiente azúcar hasta ese momento, por lo que se puso especial atención en definir el momento más oportuno de cosecha para evitar podredumbre, lo que pudo realizarse con éxito logrando tener muy buenos mostos.



## VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada 100% en forma manual en bins de 400 kg de capacidad. Estos vinos se elaboran aplicando método de bioprotección.

Se realizó un descobajado suave, sin romper el grano. Desde allí, los granos pasaron directamente a tolvas de 700 kg para ser transportados, 40% a cubas de roble de 7000 l de capacidad y el 60% a tanques de acero inoxidable, sin la utilización de bombas, donde se practicó una maceración fría a 8-10°C por 5/6 días.

La fermentación fue controlada entre 28-30°C. Diariamente se realizaron pisados manuales del sombrero, de forma muy suave, hasta el final de la fermentación. En algunas ocasiones se realizó remontaje cuando fue necesario. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble, donde se realizó trabajo de battonage hasta finalizada la fermentación maloláctica.



SALENTEIN  
VALLE DE UCO



# SALENTEIN

RESERVA  
FINCAS PROPIAS

PINOT NOIR 2021



#### PRODUCTO

*Salentein Reserva*

#### VARIEDAD

*Pinot Noir*

#### AÑADA

2021

#### REGIÓN

*IG San Pablo / Valle de Uco / Mendoza*

#### PAÍS DE ORIGEN

*Argentina*

#### ENÓLOGO

*José Galante/Jorge Cabeza*



#### DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Para bioprotección: levadura seleccionada No Saccharomyces. Para fermentación: una parte con levadura indígena, otra con levadura seca seleccionada específica para Pinot Noir.
- Maceración: 8 - 11 días aprox.
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 5/7 días a 28/30°C
- Manipulación Reductiva: Si bien es un vino al que no se le practica manipulación reductiva si se lo protege mucho del oxígeno.
- Tiempo de Maduración: 10 meses aprox
- Tipo de Roble: francés, 100% usado.
- Tipos de filtración: Más gruesa en bodega, 0.65 micrones en fraccionamiento.



#### ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 13% vol.
- Acidez g/L Tartárica: 5,70
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,68



SALENTEIN  
VALLE DE UCO