



# SALENTEIN

## GRAN VU BLEND

Producto \_\_\_\_\_ Gran Valle de Uco Blend  
Variedad \_\_\_\_\_ Malbec - Cabernet Sauvignon  
Añada \_\_\_\_\_ 2019  
Región \_\_\_\_\_ Valle de Uco - Tunuyán - Mendoza

País de Origen \_\_\_\_\_ Argentina  
Blend \_\_\_\_\_ 76% Malbec  
24% Cabernet Sauvignon  
Enólogo \_\_\_\_\_ José Galante



### NOTA DE CATA

De un intenso color rojo rubí.



En la nariz es complejo, elegante, balsámico, se destacan aromas a pimienta y tabaco que se combinan con notas de ciruelas.

En la boca es fresco, de taninos bien integrados, armónico, largo.

### COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Este blend está elaborado con uvas provenientes de hileras distinguidas de parcelas seleccionadas de nuestras fincas propias ubicadas en el Valle de Uco.

Fincas de alta densidad de plantación (5000 plantas/ha), con cobertura de flora nativa. Manejo sustentable. Riego por goteo. Suelos de origen aluvial, textura franco-arenosa con depósitos de material fino transportado por el viento denominado "Loess". Profundidades que van de 30 a 50 cm, con piedras con depósitos de carbonato de calcio.

Este blend 2019 está compuesto por:

76% Malbec, parcelas 901, 902 de Finca el Oasis y 21,22 de Finca la Pampa cosechado entre el 27 y 28 de marzo, y 8 de abril. Ubicados a 1200 y 1300 msnm. Implantados los años 2004/2007 y 1997.

24% Cabernet Sauvignon, parcela 721, clon 169, cosechado el 11 de abril. Ubicado a 1150. Implantado en el año 2003.

### VENDIMIA



Temporada de excelentes cuajes, homogeneidad en la maduración y buenos rendimientos.

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.

Las temperaturas fueron normales con respecto al historial, pero con algunos días de extremo calor en los meses de verano, superando los 35°C, atípico para la zona. Que adelantó el ciclo de madurez de las variedades blancas sin afectar el de las tintas ya que las temperaturas de inicio de otoño fueron moderadas.

### VINIFICACIÓN



Las uvas se cosecharon a mano, el transporte se realizó en bins de 400 kg. En bodega se realizó selección de racimos.

Ambas variedades fueron vinificadas por separado en barricas de roble francés de 225 l de capacidad. La uva fue descobajada directamente a las barricas, se realizó una maceración pre fermentativa a 10/12 grados centígrados. Luego, se realizó la fermentación con levaduras seleccionadas a 28/30°C, durante la misma se realizaron pissages y aportes de oxígeno controlado con cliquer. El tiempo de maceración total fue de 25/30 días.

Terminada la maceración post fermentativa, el vino fue descubado, prensado y vuelto a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica.

Después de 6 meses en barricas, el vino fue trasegado a un tanque de acero inoxidable para realizar el corte final, el cual volvió a las barricas de roble para terminar su crianza por aproximadamente 18 meses más.

### ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 15 % vol.

Acidez g/L Tartárica: 6

Azúcar residual g/L: 2

pH: 3,78

Cantidad de litros: 4355

Fecha de fraccionado: junio 2021