# KILLKA
SALENTEIN WINES

ESTATE BOTTLED
**CORTE DE TINTAS**
2022

**PRODUCTO :**
Killka

**VARIEDAD :**
Corte de tintas

**AÑADA :**
2022

**REGIÓN :**
Valle de Uco,
Tunuyán,
Mendoza

**PAÍS DE ORIGEN :**
Argentina

**BLEND :**
50% Malbec
35% Cabernet Sauvignon
15% Petit Verdot

**ENÓLOGO :**
Carlos Bauzá

## NOTA DE CATA
Vista: De color rojo intenso.
Nariz: Frutas rojas tales como ciruela, frambuesa y moras que aporta el Malbec. El Cabernet Sauvignon le otorga notas de pimiento maduro y pimienta negra. El grafito y los minerales provienen del Petit Verdot. Posee un toque sutil de vainilla y chocolate debido a su paso por roble.
Boca: Es amplio, complejo y con taninos estructurados, resultado de los tres varietales que intervienen en este Blend. Final largo y persistente.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO
Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca el Oasis, el Malbec está ubicado a los 1200 m.s.n.m., el Cabernet Sauvignon a 1100 m.s.n.m. y el Petit Verdot a 1150 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2000 el Malbec, 2012 el Cabernet Sauvignon y 2000 el Petit Verdot. 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.

## INFORME DE COSECHA
Se llevó a cabo la cosecha mecánica: el Malbec, desde el 13 al 25 de marzo, el Cabernet Sauvignon, el 27 de marzo y el Petit Verdot, el 30 de marzo. 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 los meses de noviembre y diciembre.

## 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, terminada esta se realiza el blend de los tres varietales 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: 13,9
Acidez g/L Tartárica: 5,33
Azúcar residual: 1,8
pH: 3,75

SALENTEIN
VALLE DE UCO