



# SALENTEIN PRIMUS

PRIMER VINO ICONO  
DEL VALLE DE UCO

## CABERNET SAUVIGNON

2018

### VINO

Primus

### VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

### AÑADA

2018

### REGIÓN

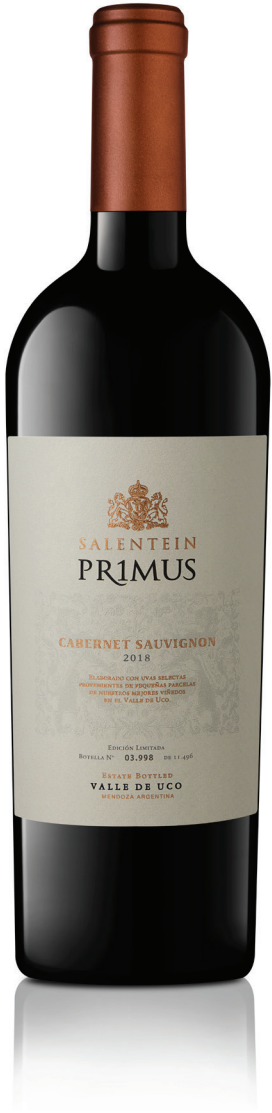
Los Arboles - Valle de Uco  
Mendoza

### PAÍS DE ORIGEN

Argentina

### ENÓLOGO

José Galante / Jorge Cabeza



### NOTAS DE CATA:

Primus Cabernet Sauvignon es de color rojo rubí intenso.

En nariz posee una gran expresión aromática, con notas a pimiento rojo asado, mermelada de tomate que se combinan con sutiles notas de regaliz y pimienta negra.

En boca presenta agradables taninos de textura fina, buena acidez, final largo y persistente.

### COMENTARIOS DEL VIÑEDO:

Este vino fue elaborado con uvas Cabernet Sauvignon clones 169 y 337 provenientes de las parcelas N° 720 y 721 de nuestra finca más antigua "El Oasis", ubicada en el Valle de Uco, Tunuyan a 1.150 msnm. Implantados en el año 2003 con una densidad de 5000 pl/ha.

Se conserva la flora nativa entre hileras, el riego es por goteo.

Los suelos son de origen aluvial, franco arenosos, con presencia de piedras ricas en carbonatos a partir de los 50 cm de profundidad.

El manejo del viñedo tiene por objetivo el equilibrio del mismo, considerando esto al momento de la poda, brotación, envero, y para obtener uva de altísima calidad, además se busca la homogeneidad de los racimos (intra racimos) eliminando de estos las bayas con mayor retraso de madurez. Se hace también un trabajo de posicionamiento de brotes para que las hojas y los racimos absorban luz de forma homogénea, logrando con esto mejorar la madurez.

La cosecha se realizó los días 6 y 7 de abril.

### VENDIMIA:

La temporada '17 - '18 se presentó más cálida que el promedio esperado. Las temperaturas máximas y mínimas fueron superiores a los históricos, con incrementos más marcados en los meses de octubre, noviembre y abril, acelerando el proceso de maduración de las uvas en algunos casos.

Las precipitaciones fueron menores comparadas con el promedio histórico, con mayor ocurrencia en el mes de febrero sin presencia de granizo y los mm acumulados no fueron suficiente para comprometer la sanidad de las uvas.



SALENTEIN  
VALLE DE UCO



# SALENTEIN PRIMUS

PRIMER VINO ICONO  
DEL VALLE DE UCO

## VINO

Primus

## VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

## AÑADA

2018

## REGIÓN

Los Arboles - Valle de Uco  
Mendoza

## PAÍS DE ORIGEN

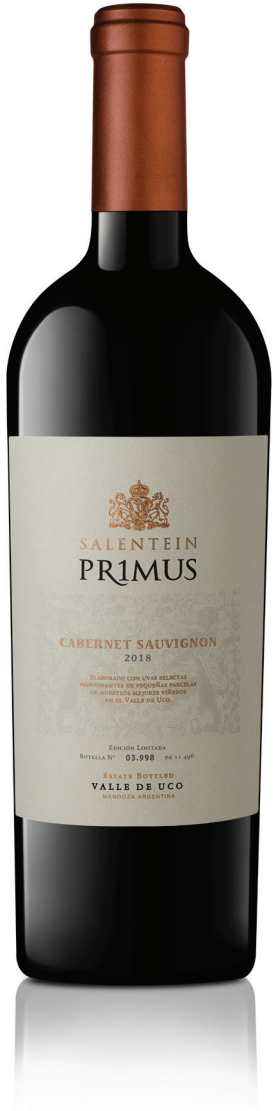
Argentina

## ENÓLOGO

José Galante / Jorge Cabeza

## CABERNET SAUVIGNON

2018



### VINIFICACIÓN:

La cosecha fue realizada de forma manual, el transporte se realizó en bins de 400 kg de capacidad. Los racimos fueron cuidadosamente seleccionados.

El 40 % de las uvas fueron microvinificadas en barricas de roble francés de 225 l de capacidad, el resto en tanques de acero inoxidable. En ambos casos se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10 – 12 °C durante 4 - 5 días. La fermentación alcohólica se realizó con levadura seleccionada, a temperatura controlada entre 28 – 30 °C y durante 12 días (aproximadamente). Se realizaron trabajos de remontaje en los tanques y pissages y aportes de oxígeno controlado con cliqueur en barricas.

Terminada la maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica. Luego de unos 6 meses aproximadamente se realizó el corte, que luego volvió a barricas para completar su crianza por 18 meses.

### ANÁLISIS:

Graduación alcohólica: 15% v/v

Acidez g/L Tartárica: 5.90 g/l

Azúcar residual g/L: 2.00 g/l

pH: 3.77

**PARTIDA LIMITADA DE: 11.175 BOTELLAS**



SALENTEIN  
VALLE DE UCO