ESTATE BOTTLED

# PORTILLO

SALENTEIN WINES

Nº 05 ROSADO DE MALBEC 2022

**PRODUCTO:** Portillo

**PAÍS DE ORIGEN:** Argentina

**VARIETAL:** Rosado de Malbec

**BLEND:** 100% Malbec

**AÑADA:** 2022

**ENÓLOGO:** Carlos Bauzá

**REGIÓN:** Mendoza

## NOTAS DE CATA

Ojos: Brillante, de color salmón leve.
Nariz: Aromas muy frutados, destacándose frutillas y cerezas ácidas.
Boca: Tiene una entrada muy fresca y dulce. Con un carácter marcado a frutas rojas. Fácil de beber.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de viñedos de Finca el Oasis, ubicados entre los 1050 a 1100 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2007. 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 nocturna desde el 24 de marzo hasta el 1 de abril. 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 registró un evento con menos de 0 grados en marzo y 2 en abril. Las precipitaciones se registraron en los meses de noviembre y diciembre.

## VINIFICACIÓN

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 las prensas neumáticas para la separación del mosto de sus hollejos y semillas. Luego se lleva a cabo un desborre estático por frío. Terminado este proceso el mosto limpio se trasiega a otro tanque donde se da comienzo a la fermentación alcohólica. Terminada la fermentación alcohólica se deja el vino terminado en el tanque a la espera de ser embotellado.

## DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Levadura seca seleccionada
- Maceración (Tiempo y Temperatura): N/A
- Temperatura de Fermentación: 16 °C
- Tiempo de Fermentación: 16 días
- Manipulación Reductiva: Si
- Tiempo de Maduración: 3 meses
- Tipo de Roble (Francés- Americano): N/A
- Estabilización por Frío: Si
- Tipos de Filtración: Tierras diatomeas

## ANÁLISIS

- Graduación alcohólica: 12.8
- Acidez g/L Tartárica: 6.2
- Azúcar residual g/L: 4
- PH: 3.2

SALENTEIN
VALLE DE UCO