



SALENTEIN
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA



Salentein Merlot Reserve

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: 100% Merlot.

Denominación de Origen: Valle de Uco-Tunuyán - Mendoza

Vinificación: La uva se cosechó de forma manual y se transportó en bins de 400 kg. Luego se realizó el descobajado de los frutos. El llenado de los tanques de fermentación se realizó en forma gravitacional, sin bombas. Se practicó maceración fría a 8° C – 10° C durante 5 días.

La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada entre 26° C – 28° C durante 12 días, se realizaron trabajos de remontajes y delestaje (técnica usada durante la fermentación para favorecer la extracción de color y de los compuestos fenólicos). Posteriormente, la maceración continuó por 8 días más. Finalizada esta etapa, el vino descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en las barricas por 12 meses.

Notas de Cata: A la vista presenta color rojo intenso, con tonalidades bordeaux. En nariz se perciben aromas dulces, frutos rojos, confituras. En la boca presenta entrada dulce, suave, amplio de muy buena estructura.

Temperatura de servicio: Servir a entre 16° C 18° C.

Decantación: 30 minutos antes de degustar.

Grado Alcohólico: 14.5° G.L.

Gastronomía: Ideal con quesos duros e importantes platos de carnes rojas bien condimentadas, elaboradas y complejas.