



SALENTEIN
VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA



Salentein Primus Malbec

Salentein Primus se elabora sólo cuando la cosecha es excepcionalmente superior. La bodega produce partidas limitadas de vinos de calidad especial, sobresaliente o superior.

Uvas provenientes de viñedos propios. 60% de la finca más antigua, El Oasis, ubicado a 1.200 msnm y el 40% restante, proveniente de Finca La Pampa que se encuentra a una altura de 1.300 msnm.

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 100% Malbec.

Denominación de Origen: Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza.

Notas de Cata: El vino presenta un intenso y profundo color rojo purpura-violeta. Aromáticamente es muy complejo, se perciben aromas a bayas negras, frambuesas, arándanos, con notas florales y delicadas notas de vainilla y especias propias de su crianza en madera. En la boca es un vino intenso, amplio, concentrado y elegante. Sus taninos son dulces, sedosos y de buena textura, amplio en la media boca, con un final largo y untuoso. Destacamos su frescura y mineralidad.

Temperatura de servicio: Servir a 18° C.

Decantación: Decantar 30 a 60 minutos antes de servir.

Grado Alcohólico: 15° G.L.

Gastronomía: Vino para acompañar alta gastronomía con base de carnes rojas y buena condimentación.