

# Salentein Malbec Reserve

**Capacidad:** 0,750 L.

**Variedad de Uvas:** 100% Malbec.

**Vinificación:** 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 14 días, se realizaron trabajos de remontajes y delestaje. Posteriormente, la maceración continuó por 10 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en barricas de roble francés (70%) y americano (30%) por 12 meses.

**Notas de cata:** El vino presenta un atractivo color rojo/violeta de alta intensidad, profundo y brillante. En nariz, se percibe intenso y complejo, se destacan aromas a frutos rojos, bayas negras, delicadas notas florales y vainilla. En boca, presenta entrada en frutado y de buena intensidad, amplio en la media y largo final.

**Temperatura de servicio:** entre 18° C y 20° C.

**Decantación:** Decantar 30 minutos antes de servir.

**Grado Alcohólico:** 14.5° G.L.

**Gastronomía:** Guisos de carne, asados y empanada argentina. Ideal con pata de cordero. Carnes rojas en general, pastas con salsa de tomate y quesos duros. grasos. Guisos de legumbres.



SALENTEIN  
VALLE DE UCO  
MENDOZA ARGENTINA

