



PORTILLO

MALBEC
2011

BODEGA:	Bodegas Salentein	VARIETAL:	Malbec
REGIÓN:	Valle De Uco, Mendoza	COSECHA:	2011
PAÍS DE ORIGEN:	Argentina	ENÓLOGO:	Gustavo Bauzá

PREMIOS



International Trophy - Decanter Wine Awards 2012 (mejor varietal tinto por debajo de las £10).
Regional Trophy - Decanter Wine Awards 2012 (mejor malbec por debajo de las £10 libras).
Double Gold - San Francisco Wine Competition 2012 (mejor malbec).
Trophy - Argentina Wine Awards 2012 (mejor malbec por debajo de los USD 13).

NOTA DE CATA



Color rojo violeta intenso brillante. En nariz es muy frutado donde prevalece frutas rojas frescas como las ciruelas y las moras. En boca presenta una entrada fresca debido a su acidez natural, frutado con taninos dulces, redondos. Equilibrado e intenso con un claro carácter varietal.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



El Malbec fue cosechado en parcelas muy selectas de nuestra Finca El Oasis, que se encuentra a una altura de 1.050 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son aluvionales y se asientan sobre un lecho de grava con buena permeabilidad y drenaje. Espadero cordón bilateral. Riego por goteo, labranza cero. 100% Viñedos de finca propia.

VENDIMIA



La cosecha comenzó en marzo. La marcha climática del año demostró un clima fresco que proporcionó una buena madurez polifenólica y azúcares moderados.

VINIFICACIÓN



Comenzamos la vinificación con maceración en frío a 8°C por 7 días, luego sembramos levaduras seleccionadas durante la fermentación de 10 días, se practican delestages y remontages. Finalizada la fermentación alcohólica descubamos con separación de vino flor o de gota al que adicionamos una fracción de vino prensa obtenido de los orujos.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 14%
Acidez tartárica g/L: 5.55
Azúcar g/L: 1,8
pH: 3,74