



# PORTILLO

**MALBEC**  
2011

<b>BODEGA:</b>	Bodegas Salentein	<b>VARIETAL:</b>	Malbec
<b>REGIÓN:</b>	Valle De Uco, Mendoza	<b>COSECHA:</b>	2011
<b>PAÍS DE ORIGEN:</b>	Argentina	<b>ENÓLOGO:</b>	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