



PORTILLO

CHARDONNAY 2011

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

NOTA DE CATA



Vino de color amarillo con reflejos verdosos.

En nariz presenta aromas frutales delicados de manzana y pera, destacando las notas minerales. En boca es muy fresco y equilibrado con buena acidez y prolongado final.

Vino ideal para acompañar carnes blancas, pescados, sushi, y pastas con salsas suaves.

CULTIVO



Parcelas seleccionadas 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. 100% Viñedos de finca propia. 100% Cosecha mecánica nocturna.

VENDIMIA



La cosecha 2011 ofreció excelentes condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar.

El verano se mantuvo con temperaturas máximas inferiores a las normales lo que demoró la cosecha dos semanas. Esta situación determinó que el período de madurez fuera más largo y en consecuencia más lento, esto dio como resultado uvas con excelentes niveles de acidez y una expresión frutal más intensa.

En todos los períodos se destaca la labor del enólogo y el ingeniero agrónomo quienes trabajan en forma conjunta con el fin de lograr la mejor calidad de frutos.

VINIFICACIÓN



Las uvas son cosechadas a partir de la medianoche cuando las temperaturas han descendido a 10°-12°C. Esta variedad se elaboró de manera protectora; la uva ingresó directamente a la prensa, sobre el jugo se hizo desborre previo a baja temperatura e inmediatamente se sembraron levaduras seleccionadas para dar comienzo a la fermentación alcohólica a bajas temperaturas (12°-14°C). Luego de la fermentación el vino es trasegado por acción de la gravedad, sin necesidad de bombes a los tanques de conservación de acero inoxidable. El resultado fue muy buena acidez acompañada con mucha mineralidad.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 13%

Acidez tartárica g/L: 6,50

Azúcar residual g/L: 2,80

pH 3,37