



SALENTEIN RESERVE CHARDONNAY 2013

Bodega:	BODEGAS SALENTEIN
Varietal:	100% Chardonnay / 95% La Pampa – 5% Finca San Pablo
Cosecha:	2013
Región:	Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza
País de Origen:	Argentina
Enólogo:	José Galante

Notas de Cata

Brillante, amarillo con reflejos verdes.

Aroma complejo, notas a flores blancas, frutas tropicales y cítricos.

En la boca presenta entrada suave. Dulce y untuoso en la media boca, persistente final.

Su acidez natural lo hace un vino fresco y su paso por roble y trabajo sobre borras le confieren elegancia y untuosidad.

Comentarios del Viñedo

Elaborado con uvas de Viñedos Propios.

El 95% de las uvas provienen de Finca La Pampa (1.300 m.s.n.m.), cosechadas entre el 11 y el 23 de marzo. El 5% restante de Finca San Pablo (1.500 m.s.n.m.), cosechada el día 06 de abril.

Los suelos de las fincas son poco profundos, aluvionales, pedregosos, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica.

Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción. Eficiente control del riego por goteo y adecuado manejo de canopia para lograr una adecuada madurez.

Vendimia

El invierno fue moderado con temperaturas algo inferiores a la media histórica de la zona y el promedio de las mínimas absolutas de los meses de invierno fue de -3°C sin embargo las temperaturas promedios de estos meses se ubicaron unas décimas por debajo de la media histórica asegurando la acumulación de horas de frío sub/7 que garantizan el normal desarrollo de los cultivos en las primeras etapas de la primavera.

Durante el transcurso de la primavera no se observaron variaciones significativas respecto de las históricas, con excepción de las precipitaciones que ocurrieron en rangos muy inferiores a las normales para la fecha, dando excelentes condiciones para un normal desarrollo de brotación, floración y cuaje sin inconvenientes por la presencia de enfermedades criptogámicas que afectaran la calidad durante este período del desarrollo.

El verano fue más fresco que lo normal lo que se vio reflejado tanto en las temperaturas máximas como en las mínimas, asegurando la amplitud térmica característica de la zona con la ventaja de ubicarla en un rango de temperaturas más bajo que lo habitual que favoreció una excelente concentración de antocianos una buena acidez e intensos aromas.

El período de madurez fue muy prolongado con temperaturas moderadas y bajas hacia el final del ciclo resultando uvas con una adecuada madurez y buen equilibrio. Cabe destacar que tuvimos un aumento de precipitaciones hacia el final de la temporada que no afectó la calidad de esta cosecha.

Vinificación

Las uvas se cosecharon manualmente y se transportaron en bins de plástico de 400 kg.

Para la elaboración se siguió el protocolo del método oxidativo. Se efectuó prensado de los racimos enteros y un desborre previo a la fermentación. La fermentación del mosto se realizó en barricas de roble francés a una temperatura de 18/20 grados centígrados, desarrollándose con absoluta normalidad, una vez finalizada se realizó trabajo de borras y el vino terminado permaneció durante 6 meses en contacto con el roble.

El 60% de los componentes realizó la fermentación maloláctica.

Análisis

Graduación alcohólica / Alcohol: 13.5

Acidez g/L Tartárica: 5.78

Azúcar residual g/L: 2.8

pH: 3.46



BODEGAS
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA