



SALENTEIN
CUVÉE EXCEPTIONNELLE

Doux



PRODUCTO

Espumante Salentein

CATEGORÍA

Doux

BLEND

90% Chardonnay - 10% Sauvignon Blanc

AÑADA

2023

REGIÓN

Valle de Uco - Tunuyán - Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

Carlos Bauzá

NOTAS DE CATA

VISTA: De color amarillo leve con destellos verdosos. Espuma persistente, burbujas delicadas y finas.

NARIZ: Aroma frutado con notas a manzana verde y ananá proveniente del Chardonnay, y a pomelo rosado del Sauvignon Blanc.

BOCA: Entrada muy fresca con buena acidez natural. Con notas cítrico, frutas y complejidad.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de distintas parcelas de Chardonnay de viñedos de Finca el Oasis, ubicados entre los 1150 a 1200 m.s.n.m. y distintas parcelas de Sauvignon Blanc de viñedos de Finca La Pampa, ubicados entre los 1250 a 1300 m.s.n.m. Estos viñedos fueron cultivados en el año 2007. Los suelos de las fincas son poco profundos, 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.

INFORME DE COSECHA

Se llevó a cabo cosecha mecánica nocturna, comenzando con el Chardonnay desde el 10 de febrero hasta el 13 de febrero y el Sauvignon Blanc desde el 10 de febrero al 12 de febrero. La temporada 22-23 fue más cálida y seca que un año promedio. El inicio de primavera fue fresco, pero a medida que ésta fue avanzando las temperaturas se fueron elevando por sobre la media. El final de primavera y un verano tuvieron temperaturas máximas promedio cercanas a los récords históricos. Lo mismo ocurrió con las temperaturas medias y mínimas promedio, que superaron durante prácticamente toda la temporada la temperatura media registrada.

A pesar de ser un año seco, las mínimas absolutas estuvieron dentro de los valores promedio o inferiores a un año normal. El 18 de febrero se registró una helada estableciendo un récord de heladas tempranas.

Esta temporada se vio marcada por una mayor cantidad de heladas provocando una disminución de los rendimientos a cosecha, afectando especialmente a las variedades tintas.

Debido a que las temperaturas fueron particularmente cálidas, la acumulación de grados día ocurrió en un periodo de tiempo más corto de lo normal. Esto, sumado a una menor producción, acortó la temporada y produjo un adelanto del inicio de la cosecha y acortamiento de esta.

Se trató de un año seco, con precipitaciones por debajo del promedio durante la temporada. El mes de febrero, históricamente el más lluvioso del año, fue un mes muy seco. Esto permitió tener una sanidad excepcional en todas las variedades.

INFORME DE ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan con máquinas de última tecnología, y el despalillado se realiza en el viñedo para que solo lleguen las bayas a la bodega. Desde allí, los granos pasan directamente a las prensas neumáticas para la separación del mosto de sus hollejos y semillas. Luego se lleva a cabo un desborre estático por frío. Terminado este proceso, el mosto limpio se trasiega a otro tanque para dar comienzo a la fermentación alcohólica. Una vez terminada la fermentación, se realiza el corte para luego ser enviado a la champagnera. En la champagnera, se lleva a cabo la toma de espuma con el agregado de sacarosa y levaduras seleccionadas. Después de completar este proceso, el espumante pasa un tiempo sobre sus lías. Cumplido el tiempo estipulado se centrifuga, filtra y se le agrega el licor de expedición para posteriormente ser embotellado.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Seleccionadas
- Maceración (tiempo y temperatura): N/A
- Temperatura de fermentación: 15°C
- Tiempo de fermentación: 23 días
- Manipulación reductiva: Si
- Tiempo de maduración: 60 días sobre lías
- Tipo de roble: N/A
- Estabilización por frío: -4°C por 10 días
- Tipos de filtración: Centrifuga/Lenticular

ANÁLISIS

- Graduación alcohólica: 12,10%
- Acidez g/L tartárica: 7,5
- Azúcar residual: 45
- pH: 3,03



SALENTEIN
VALLE DE UCO