



SALENTEIN

RESERVA
FINCAS PROPIAS

CHARDONNAY 2022



PRODUCTO

Salentein Reserva

VARIEDAD

Chardonnay

AÑADA

2022

REGIÓN

Los Arboles (IG San Pablo)/Valle de Uco/Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

NARIZ: Expresivo, aromas a frutas cítricas y a durazno blanco que se combinan con notas minerales.

VISTA: Color amarillo claro con reflejos verdosos.

BOCA: Presenta una acidez vibrante que lo hace un vino fresco, elegante y de persistente final.



COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Chardonnay plantadas en el año 2007 entre los 1.250 y 1.300 msnm, en nuestra Finca La Pampa, dentro de la IG San Pablo. Densidad de plantación 5000 pl/ha. Riego por goteo.

Cultivadas en suelo franco arenoso - calcáreo de origen aluvial con presencia de piedras con precipitaciones calcáreas a partir de los 30 cm de profundidad



VENDIMIA

La temporada 21-22 en general fue más cálida y seca en primavera. Se registraron 6 días con temperaturas bajo 0 que incidieron un poco en el rendimiento. Los días de octubre y noviembre con temperaturas entre 30°C y 33°C superaron ampliamente los de la temporada anterior. Las precipitaciones se registraron en los meses de diciembre y enero.



VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual entre los días 20/02 y 04/03

El transporte se realizó en contenedores de 400 kg.

Para la elaboración se aplicó el método oxidativo. Los racimos fueron volcados a la prensa neumática donde se realizó la separación del jugo. Se practicó un desborde previo a la fermentación.

El 50% de la fermentación se realizó en barricas de roble francés, el 50% restante en tanques de acero inoxidable. Se utilizaron levaduras seleccionadas e indígenas a temperatura controlada entre 16-20°C. Se realizó fermentación maloláctica parcial (50%) trabajos de battonage hasta finalizada la misma y crianza sobre lías durante 6 meses.



DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Indígenas y seleccionadas
- Maceración: NA
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 14/20 días a 16/20°C
- Tiempo de Maduración: 6 meses aproximadamente (crianza en barricas y tanques de acero en contacto con lías)
- Tipo de Roble: francés, 100% usado.
- Tipos de filtración: Filtración gruesa en bodega/Cartucho en fraccionamiento



ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 13,5
- Acidez g/L Tartárica: 6,90
- Azúcar residual g/L: 2
- pH: 3,4



SALENTEIN
VALLE DE UCO