



# SALENTEIN

RESERVA  
FINCAS PROPIAS

SAUVIGNON BLANC 2022



## PRODUCTO

*Salentein Reserva*

## VARIEDAD

*Sauvignon Blanc*

## 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: Color amarillo pálido con reflejos verdes.

VISTA: Expresivo, de gran tipicidad varietal.

BOCA: Aromas cítricos de pomelo rosado, damasco que se combinan con sutiles notas herbales de ruda y pasto fresco. En boca es vibrante, equilibrado y largo.



## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uva Sauvignon Blanc proveniente de cuarteles ubicados en Finca La pampa a 1300 msnm implantados en el año 2004.



## VENDIMIA

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

El inicio de la cosecha fue gradual para el caso de variedades blancas.



## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma Mecánica nocturna los días 5 y 6 de marzo.

Se tomaron las máximas precauciones para proteger los frutos y el mosto de los fenómenos oxidativos utilizando gases inertes.

Se efectuó un desborre suave, luego el mosto permaneció en contacto con borras finas a 5°C aproximadamente 7/10 días. Para la fermentación se utilizó levadura seca seleccionada específica para Sauvignon Blanc y la temperatura de fermentación fue de 12/14 grados centígrados. El vino permaneció sobre las lías durante aproximadamente 3 meses, con agitación.



## DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Seca seleccionada.
- Maceración: N/A
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 12/14°C 20/22 días
- Manipulación Reductiva: Con gases inertes.
- Fermentación Malolactica: N/A
- Tiempo de Maduración: 3 meses aproximadamente en contacto con lías en agitación.
- Tipo de Roble: N/A
- Tipos de filtración: Gruesa en bodega y cartucho en fraccionamiento.



## ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 12,5% vol
- Acidez g/L Tartárica: 6,40
- Azúcar residual g/L: 1,8
- pH: 3,28



SALENTEIN  
VALLE DE UCO