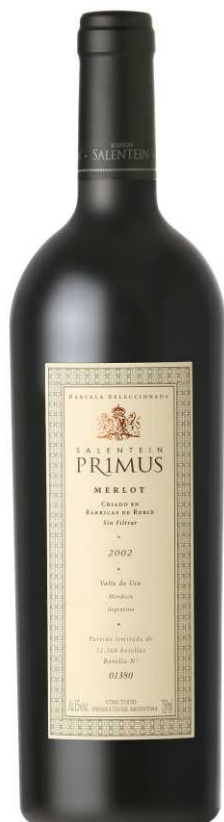




## BODEGAS SALENTEIN



### SALENTEIN PRIMUS MERLOT 2002

<b>Bodega</b>	BODEGAS SALENTEIN
<b>Varietal</b>	MERLOT
<b>Cosecha</b>	2002
<b>Región</b>	Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza
<b>País de Origen</b>	Argentina
<b>Blend</b>	100 % Merlot
<b>Enólogo</b>	Laureano Gómez

### Notas de Cata

Es un vino de gran carácter y marcada complejidad. Presenta un prolongado final, criado durante 19 meses en barricas de roble francés de primer uso y estibado durante 12 meses en botella. La excelente concentración de taninos dulces y maduros y su imponente estructura, reflejan el gran potencial que alcanza la variedad Merlot en la zona alta del Valle de Uco. Las frutas rojas maduras que se perciben en la nariz se confirman en boca con una sutil mezcla de tabaco y humo.

### Comentarios del Viñedo

La calidad de este vino es la consecuencia del terroir ideal. Vides equilibradas, una baja producción (2600 kg. por hectárea), un perfecto control de irrigación y una óptima madurez de las uvas distinguen al estilo SALENTEIN PRIMUS. Viñedos propios de la finca "El Portillo" (1100 m.s.n.m.) parcela seleccionada N° 15 y la finca "La Pampa" (1300 m.s.n.m.) Parcela seleccionada N° 5.

### Comentarios de Cosecha

Debido a las lluvias en primavera (100 mm), hubo una menor producción de flores, y en consecuencia se obtuvieron racimos más laxos y aireados. Gracias a un correcto manejo de la canopia hubo una mayor exposición y ventilación de los racimos, permitiendo un mejor crecimiento de las uvas. Este fenómeno de pérdida de flores ocurrió especialmente en variedades como el Malbec y Merlot. Durante el desarrollo de los granos, no hubieron días de excesivo calor (30°C). Esta adecuada temperatura permitió una lenta madurez de las uvas, una suavidad en los taninos y una excelente concentración de color.

### Comentarios del Enólogo

La uva es cosechada en forma manual, en bins de plástico de 20 kg. En la bodega, se realiza primero una selección de racimos, y luego del descobajado, una selección manual de granos. De la mesa de selección, los granos pasan directamente a una tolva de 450 kg. en la cual son transportados directamente a cubas de roble francés, sin recurrir al uso de bombas, en ningún momento se "muelen" los granos. Al llegar los granos prácticamente enteros al tanque de fermentación, se practica una leve maceración fría prefermentativa, seguida de una semimaceración carbónica, lo cual favorece la extracción de aromas a frutas frescas.

La fermentación se realiza a temperatura controlada, entre 26° y 29° C durante aproximadamente 7 días. Diariamente y en forma muy suave, se realizan pisadas y remontajes hasta que la fermentación llega a su fin. Luego sigue una maceración durante 20 - 30 días. Una vez finalizada esta maceración, el vino es trasegado a barricas nuevas de roble Francés, donde se completa la fermentación maloláctica. El vino es criado en barricas nuevas por 19 meses, y luego estibado en botella por otros 12 meses.

### Detalles de Vinificación

Tipo de levadura: seleccionada para tintos de guarda.  
Maceración en frío: 3 días a 10°C  
Fermentación Temperatura y Tiempo: 26-29° C durante 7 días.  
Proceso de maduración/Tiempo: barricas de Roble Francés por 19 meses  
Tipo de roble: Francés, de primer uso  
Agentes de clarificación: Claras de huevos  
Tipo de filtración: Tierras de diatomeas  
Adiciones: ninguna

### Datos Analíticos

Graduación alcohólica: 15%  
Acidez g/L Tartárica: 4,86  
Azúcar residual g/L: <1.8  
PH: 3,81