



# BODEGA EL PORTILLO

## FINCA EL PORTILLO CABERNET SAUVIGNON 2004

<b>Bodega</b>	<i>BODEGAS SALENTEIN</i>
<b>Varietal</b>	<i>CABERNET SAUVIGNON</i>
<b>Cosecha</b>	<i>2004</i>
<b>Región</b>	<i>Alto Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza</i>
<b>País de Origen</b>	<i>Argentina</i>
<b>Blend</b>	<i>100 % Cabernet Sauvignon</i>
<b>Enólogo</b>	<i>Miguel Navarro</i>

### Notas de Cata

Vino con estructura media, ya que es un vino joven, buena estructura acida y agradable final. Presenta un interesante color rojo intenso con destellos rubí de buena intensidad y matiz. En la nariz presenta frutas rojas y negras, un especiado importante y algo de café. En la entrada de boca taninos dulces, pero al final nos recuerdan el vigor de la variedad.

### Comentarios del Viñedo

El Cabernet Sauvignon fue cosechado en parcelas muy selectas de nuestra Finca El Portillo, que se encuentra a una altura de 1.000 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son aluvionales y se asientan sobre un lecho de grava con buena permeabilidad y drenaje. 100% Viñedos de finca propia. 100% Cosechado a mano.

### Vendimia

La cosecha 2004 tuvo una calificación de MUY BUENA en el Alto Valle de Uco, si bien al final de la cosecha se registraron precipitaciones abundantes esto no afectó en gran medida la calidad de las uvas. La sumatoria de grados-días, mayor a 10°, en el subperíodo brotación-cosecha fue muy importante, logrando que las bayas llegaran a su forma, tamaño y composición química final. Las horas de luz fueron sumamente elevadas, lo que se transfirió en una muy buena a excelente composición química final de los frutos para el subperíodo floración-cosecha. El número de días con temperaturas superiores a los 30° fue importante para llegar a una equilibrada madurez industrial en los frutos, esto determinó una muy buena relación de azúcar/acidez en la pulpa, una concentración adecuada de polifenoles y perfumes varietales de la película del grano. La amplitud térmica diaria es muy importante en el Alto Valle de Uco y determina una buena formación de antocianinas. La humedad del suelo es siempre la adecuada, ya que el riego artificial permite cubrir las necesidades hídricas y gobernar a voluntad los períodos críticos. La producción de cada planta se regula entre 2 a 3 Kg. Para ello se realiza un manejo de la poda, un raleo en brotes, y si es necesario se eliminan algunos racimos. Cuando se acerca el tiempo de cosecha se realiza un desojado para permitir que la luz del sol incida sobre los frutos, pero no de forma directa. En todos los períodos se conjugan el trabajo de enólogos y agrónomos para llegar a obtener la mejor calidad de frutos.

### Vinificación

Las uvas son cosechadas en bins de 280 kilos, totalmente a mano, en su punto óptimo de madurez que ronda los 24° Bx ; se despallilla realizando una selección de granos y luego se recibe en tanque de acero inoxidable, se comienza la fermentación-maceración a temperaturas de 24-26°C con levaduras seleccionadas durante 10-15 días para mantener el carácter frutado de este varietal. Los trabajos de homogeneización del mosto-vino se realizan con bombas de muy bajo caudal para tratar delicadamente al producto. Luego de la fermentación el vino es trasegado por acción de la gravedad, sin necesidad de bombeos a los tanques de conservación de acero inoxidable. El corte final se realizó con una proporción de vino que se crió en barril.

### Detalles de Producción

Maceración: En tanques por 10-15 días a 24-26°C.  
Tipo de levadura: Levadura Seca Activa Seleccionada  
Temperatura / tiempo de fermentación: 24°-26°C durante aprox. 10 días  
Manipulación reductiva: ninguno  
Proceso / Tiempo de maduración: Maduración y conservación en tanques de acero inoxidable.  
Tipo de roble: Una proporción en barriles.  
Agentes de clarificación: Bentonita -gelatina  
Tipos de filtración: membrana de tierra de diatomea

### Análisis

Graduación alcohólica: 13,70%  
Acidez Tartárica g/L: 4,29  
Azúcar residual g/L: 2,05  
pH: 3,80