

BODEGA EL PORTILLO



FINCA EL PORTILLO CHARDONNAY 2004

Bodega	<i>BODEGAS SALENTEIN</i>
Varietal	<i>CHARDONNAY</i>
Cosecha	<i>2004</i>
Región	<i>Alto Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza</i>
País de Origen	<i>Argentina</i>
Blend	<i>100 % Chardonnay</i>
Enólogo	<i>Miguel Navarro</i>

Notas de Cata

Vino con buena estructura, acidez media y prolongado final. Presenta un interesante color amarillo con toques verdosos. Es un vino muy aromático en el que se encuentran combinados peras, manzanas rojas y miel. Vino ideal para acompañar pescados, frutos de mar y platos con salsas blancas ligeramente condimentados.

Comentarios del Viñedo

El Chardonnay fue cosechado en parcelas muy selectas de nuestra Finca El Portillo, que se encuentra a una altura de 1.100 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. 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 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 complejos aromáticos. 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. Un clima estable, cálido y seco, permitió obtener una buena madurez. Así mismo un correcto suministro de agua y manejo de canopia, fueron la clave para obtener una excelente expresión de aromas y frutas. El ligero sombreado de los granos permite mantener los precursores aromáticos.

Vinificación

Las uvas son cosechadas a primeras horas de la mañana para evitar las altas temperaturas. Luego del despallado, los granos pasan a la prensa neumática, donde se realiza una corta maceración fría con hielo seco (4hs a 10°C). A continuación se realiza un prensado suave (<6,0b) y se manda el mosto a tanques de acero inoxidable, donde se produce el decantado de borras gruesas durante 48 hs. Después, el mosto es trasegado a otro tanque donde se lleva a cabo la fermentación, con el uso de levaduras seleccionadas a bajas temperaturas (14-16°C). 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.

Detalles de Producción

Maceración: se realiza un pequeño contacto con pieles en prensa neumática (4 horas a 10°C).
Tipo de levadura: Levadura Seca Activa Seleccionada
Temperatura / tiempo de fermentación: 14°-16°C durante aprox. 30 días
Manipulación reductiva: Método protectivo
Proceso / Tiempo de maduración: 95% añejado en tanques de acero inoxidable y 5% en barricas de roble francés durante 8 meses.
Tipo de roble: roble francés
Agentes de clarificación: Bentonita
Tipos de filtración: membrana de tierra de diatomea

Análisis

Graduación alcohólica:	13,60%
Acidez Tartárica g/L:	5,59
Azúcar residual g/L:	4,00
pH	3,3