



# BODEGAS SALENTEIN

## SALENTEIN CABERNET SAUVIGNON 2003



<b>Bodega</b>	BODEGAS SALENTEIN
<b>Varietal</b>	CABERNET SAUVIGNON
<b>Cosecha</b>	2003
<b>Región</b>	Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza
<b>País de Origen</b>	Argentina
<b>Blend</b>	100 % Cabernet Sauvignon
<b>Enólogo</b>	Laureano Gómez

### Notas de Cata

De color rojo oscuro, casi negro. Posee una gran intensidad aromática, resaltan la mermelada de frutas rojas, el pimiento rojo asado y la vainilla aportados por su largo añejamiento en barricas de roble francés. En la boca se muestra con una gran estructura, taninos maduros, dulces y con agradable final. Es un vino de gran concentración y intenso dulzor a nivel de aroma y boca, lo que le otorga gran volumen. El Valle de Uco produce este varietal con notable estructura lo que lo incluye entre los vinos de guarda prolongada.

La concentración que muestra lo hace apto para combinarlo con quesos duros estacionados, pastas con salsas elaboradas o importantes platos de carnes rojas bien condimentadas, elaboradas o complejas. Se recomienda, vivamente, el consumo previa decantación de 20 - 30 minutos y a 16° C.

### Comentarios del Viñedo

De Finca El Portillo surgen las uvas para este varietal. Su conducción en espaldero y doble cordón originan una marcada zona de producción en un mismo nivel. Buen desarrollo de canopia, algo más de un metro, para alimentar los racimos correctamente. Deshoje y raleo son parte de las tareas comunes para lograr homogeneidad y una adecuada calidad de racimos para que al llegar al momento de la cosecha la uva exprese su máximo potencial. Vides equilibradas, una baja producción, un perfecto control de irrigación y una adecuada madurez, nos llevan a nuestro estilo SALENTEIN. 100% Viñedos de fincas propias. 100% Cosechado a mano.

### Vendimia

La cosecha 2003 fue muy homogénea y de buena calidad en general para los distintos varietales del Alto Valle de Uco. Las temperaturas fueron muy apropiadas, con días secos y una media diaria de 30° C y nocturna de 14° C. A pesar de que la temperatura nocturna no fue tan baja igualmente hubo una gran amplitud térmica diaria, que nos trajo uvas con hollejos gruesos y de excelente calidad. También cabe destacar la labor del Ing. Agrónomo junto con el Enólogo desde el inicio del ciclo para ir leyendo constantemente el mensaje que va brindando la vid y lograr que concentre el máximo de su potencial en sus frutos.

Un año de condiciones climáticas muy favorables, con bajas precipitaciones registradas durante la primavera, y en especial cerca de la cosecha evitando cualquier dilución y deterioro en la calidad.

Para lograr la concentración necesaria, la producción por planta se comenzó a definir en invierno con la poda, dejando una cantidad de yemas para dar aproximadamente de 1,5 a 1,8 Kg./planta. Avanzado el ciclo, se siguió con un desbrote y luego un raleo de racimos a fin de definir la carga final por planta (1,4 kg), eligiendo así los racimos de mejor ubicación. Además, se realizó un importante manejo de riego que concluyó en el correcto control del vigor del viñedo y la sanidad para esperar esa madurez apropiada. Finalmente se realizó un deshoje cercano a la cosecha, a fin de mejorar la entrada de luz a los racimos, pero siempre evitando el golpe directo del sol.

### Vinificación

La uva fue cosechada durante el día, en forma manual, en cajas plásticas de 20 kg. Apenas esta llegó a la bodega, se realizó una selección de racimos, descobajado suave y luego una selección de granos (no se muelen las uvas). Desde la mesa de selección, los granos pasaron directamente a una tolva de 450kg, en la cual fueron transportados directamente a los tanques de acero inoxidable, sin el uso de bombas. Al llegar los granos prácticamente enteros al tanque de fermentación, tuvo lugar una leve semimaceración carbónica, la cual ayudó a la extracción de aromas de frutas frescas. Luego de una maceración fría de 3 días a 10 - 12°C se sembraron levaduras seleccionadas; la fermentación se realizó con temperaturas controladas entre 26°C - 28°C durante 8 días. Diariamente y en forma muy suave, se realizaron remontajes y pisado manual del sombrero, hasta fin de fermentación. La maceración continuó por 21 días más. Finalizada esta etapa, el vino fue trasegado a barricas de roble francés nuevas y usadas, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en barricas por 15 meses, y luego se dejó en estiba (en botella) por al menos otros ocho meses.

Este vino se trasegó de bordelesas y se realizó el corte entre los diferentes componentes para finalmente ponerlo en botella sin ningún tipo de clarificación, estabilización o filtración, por lo que cualquier depósito en la botella será origen de alguna ligera caída de polifenoles (taninos color) e indicará el simple y natural método de elaboración.

### Detalles de Producción

**Tipo de levadura:** neutra de buen poder alcoholígeno  
**Maceración:** 3 días a 10 - 12°C  
**Temperatura/ tiempo de fermentación:** 26-28°C durante 8 días  
**Manipulación reductiva:** no  
**Proceso/Tiempo de maduración:** Añejado durante 15 meses en barrica de roble francés  
**Tipo de roble:** roble francés nuevo y usado.  
**Agentes de clarificación:** ninguno  
**Estabilización por frío:** no  
**Tipos de filtración:** ninguno

### Análisis

**Graduación alcohólica:** 14,8%  
**Acidez Tartárica g/L:** 4,80  
**Azúcar residual g/L:** 2,80  
**pH:** 3,85