



BODEGAS SALENTEIN

SALENTEIN CHARDONNAY 2004

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	CHARDONNAY
Cosecha	2004
Región	Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Chardonnay
Enólogo	Laureano Gómez

Notas de Cata

Presenta un color amarillo verdoso, con destellos dorados de intensidad media. Con aromas de destacada elegancia y muy buena intensidad aromática, donde resaltan las notas de frutas maduras como peras y manzanas rojas, sutilmente combinadas con aromas de madera y vainilla aportados por la fermentación y añejamiento en roble francés. En boca se muestra con una entrada franca, amable y de muy buena estructura, de acidez equilibrada casi baja que ayuda a mostrar su amplitud en boca. Vino de notable cuerpo que acompaña muy bien platos elaborados. El tiempo de guarda recomendado es de 4 a 5 años.

Comentarios del Viñedo

Viñedos de finca El Portillo a 1050 msnm con suelo aluvional-pedregoso de excelente permeabilidad. La característica principal es la pobreza del mismo y los bajos contenidos de materia orgánica.

El clima presenta una gran amplitud térmica que llega a ser de 15° a 20° C, lo que permite que con un manejo de canopia equilibrado se logre dar el estilo y el carácter a este vino. Vides equilibradas de 30 años, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una adecuada madurez, nos llevan a nuestro estilo SALENTEIN.

Vendimia

La cosecha 2004 fue muy buena para este varietal. Las temperaturas fueron muy apropiadas, con días secos y una media diaria de 28°C y nocturna de 12-15°C. Esta baja temperatura nocturna, nos origina una gran amplitud diaria, que conducen a la conservación de la acidez natural de la uva.

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 la mañana, 100% en forma manual, en cajas plásticas de 17 kg. Apenas esta llegó a la bodega, se realizó una selección de racimos, descobajado suave, sin romper el grano, y luego una selección de granos. Desde la mesa de selección, los granos pasaron directamente a una tolva de 450kg, donde fueron recibidos con hielo seco para evitar la oxidación y bajar la temperatura. De allí se condujo a la prensa cerrada donde se le practicó una corta maceración pelicular de 5 horas a 10°C.

El mosto obtenido es enviado a un tanque donde se asientan las borras mas gruesas solo por efecto de la gravedad manteniéndose a baja temperatura y directamente luego de 24/36 horas se trasega a bordelesas de roble francés nuevas y de segundo uso donde se siembran levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó con temperaturas controladas entre 14 y 16°C durante 22 días. Finalizada esta etapa, el vino fue conservado sobre las borras finas de levaduras con el correspondiente battonage (movido de borras) semanal al principio y mensual desde el segundo mes. El vino fue criado en las barricas por 10 meses, luego se envasó y se dejó en estiba de botella por otros cuatro meses.

Detalles de Producción

Tipo de levadura: seleccionada específica para Chardonnay.
Maceración pelicular: 5 horas a 10°C
Temperatura/ tiempo de fermentación: 14-16°C durante 22 días
Manipulación reductiva: si
Proceso/Tiempo de maduración: Añejado durante 10 meses en bodega de roble francés
Tipo de roble: roble francés nuevo y segundo uso.
Agentes de clarificación: bentonita para extracción de proteínas
Estabilización por frío: si
Tipos de filtración: abierta, con filtro grueso

Análisis

Graduación alcohólica:	14%
Acidez Tartárica g/L:	5.40
Azúcar residual g/L:	3.30
pH	3.5