



SALENTEIN SAUVIGNON BLANC 2010

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	SAUVIGNON BLANC
Cosecha	2010
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Sauvignon Blanc
Enólogo	José Galante

Nota de Cata

A la vista presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. En nariz resulta intenso y fresco: refleja toda la tipicidad varietal de estas uvas en el Valle de Uco. Lo primero que impacta es el aroma a pomelo rosado; luego asoman las frutas de carozo como los duraznos blancos, y más tarde los frutos tropicales y las delicadas notas florales, con ese dejo mineral que le da una identidad muy particular.

En boca, el primer ataque es suave pero luego se vuelve intenso en la media boca, con una agradable acidez y muy buena tipicidad varietal. Posee un final largo y refrescante.

Comentario del Viñedo

Es un vino 100% Sauvignon Blanc elaborado con uvas de nuestros viñedos propios ubicados en finca La Pampa a 1300 msnm (80%) y finca San Pablo a 1500 msnm (20%). Los suelos de nuestras fincas son poco profundos, aluvional – pedregoso y de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica. Gracias a un manejo de canopia apropiado se logra brindar una correcta exposición de los racimos al sol, evitando la sobre exposición de los mismos protegiendo así las piracinas y para lograr una mayor expresión frutal y una adecuada madurez. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez óptima, nos llevan a nuestro estilo Salentein.

Vendimia

La cosecha 2010 ofreció buenas condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar. Entre el día 8 y 10 de marzo se realizó la cosecha de las uvas Sauvignon Blanc en Finca La Pampa y el 25 de marzo en Finca San Pablo. El estado sanitario de los frutos fue muy bueno.

En todos los períodos se destaca la labor del enólogo y el ingeniero agrónomo quienes trabajan en forma conjunta con el fin de lograr la mejor calidad de frutos y en el último período definir el momento óptimo de la cosecha.

Vinificación

Las uvas se cosecharon manualmente en las primeras horas de la mañana.

Se realiza descobajado y enfriado de los frutos e inmediatamente comenzamos a desarrollar un protocolo de trabajo que tiene como objetivo final la protección del mosto de los fenómenos de oxidación, esto contempla el uso de gases inertes para crear una atmosfera pobre de oxígeno. Se realiza prensado neumático. El mosto se conserva frío en tanques de acero inoxidable a 8 grados centígrados durante 10 a 15 días, luego comenzamos la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas específicas para esta variedad que liberan y expresan los precursores aromáticos presentes en estas uvas.

Terminada la fermentación alcohólica realizamos crianza sobre las borras durante 4 meses para desarrollar la media boca de este vino.

Detalles de Producción

Tipo de levadura: seleccionada específica para Sauvignon Blanc.
Maceración pelicular: 5 horas a 10°C
Temperatura/ tiempo de fermentación: 14-19°C durante 22 días
Manipulación reductiva: si
Proceso / Tiempo de maduración: tanque inoxidable por 3 meses
Tipo de roble: No
Agentes de clarificación: bentonita para extracción de prótidos
Tipos de filtración: abierta con filtro grueso

Análisis

Graduación alcohólica: 13.50
Acidez Tartárica g/L: 6.15
Azúcar residual g/L: 1.80
pH 3.29