



### SALENTEIN PINOT NOIR 2009

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	PINOT NOIR
Cosecha	2009
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Pinot Noir
Enólogo	Laureano Gómez

## Notas de Cata

Color rojo rubí brillante de intensidad media.

Es un vino fragante y explosivo en nariz, donde sobresalen aromas a frutos, tales como cerezas, fresas y frambuesas, descriptores típicos del Pinot Noir cultivado en las zonas altas del Valle de Uco.

En boca presenta una entrada dulce, se destacan la sedosidad de sus taninos así como la frescura de su equilibrada acidez. Aparecen las notas frutales antes mencionadas combinada con notas a vainilla aportadas por su paso por roble francés.

## Comentarios del Viñedo

Viñedos de fincas La Pampa a 1300 m.s.n.m.; con suelo poco profundo, aluvional -pedregoso y 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. La noche refrescante, parece ser el origen de una irremplazable materia prima. Con un manejo de canopia equilibrado se logra dar una correcta y muy controlada exposición de los racimos al sol.

Vides equilibradas, orientadas norte –sur , en sistema de espaldero con cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez equilibrada, nos llevan a la producción de uvas que dan origen a vinos con el estilo SALENTEIN.

## Vendimia

La cosecha 2009 fue notablemente calurosa, por lo que los riegos, el manejo de la canopia (parte aérea, hojas, brotes) y la cosecha levemente anticipada, fueron decisivas para preservar la tipicidad varietal.

Las temperaturas diurnas y la sumatoria fueron un poco más elevadas de lo normal, pero fuimos favorecidos por la constante frescura de las nocturnas en estas altitudes. Esta baja temperatura nocturna, nos originan una gran amplitud diaria, que conducen a la conservación de la acidez, precursores aromáticos y sobre todo el carácter de la variedad.

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 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 en 1.2 kg, eligiendo los mejores ubicados, más el importante manejo de riego que concluye en el correcto control del vigor del viñedo y la sanidad para esperar esa madurez apropiada. El manejo de canopia es muy importante para equilibrar las notas de fruta tendiendo al perfil más fresco de nuestro renovado estilo. 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 de sol y adicionando el descriptor mineral, consecuencia de una buena madurez y momento correcto de cosecha.

## Vinificación

La uva fue cosechada durante el día, en forma manual, en cajas plásticas de 18 kg. Apenas ésta 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, mezclándose con hielo seco para bajar la temperatura., Luego 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 semi-maceración carbónica, gracias a los granos enteros , la cual contribuyó a la extracción de aromas de frutas frescas. Simultáneamente comienza la maceración fría, donde promovemos la disolución de color y la generación de aromas de frutas que transcurre entre 3 y 5 días entre 8 y 10 °C.

Se sembraron levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación, que se realizó a temperaturas controladas entre 24°C - 27°C durante 8 días. Diariamente y en forma muy suave, se realizaron remontajes y pisado manual del sombrero, hasta fin de fermentación. No se realizan maceraciones post fermentativas, para evitar la sobre extracción y respetando el perfil delicado del Pinot, por lo que el vino fue trasegado inmediatamente a barricas de roble francés nuevas y usadas, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.

El vino fue criado en barricas por 10 a 12 meses, dependiendo de la concentración de cada lote. Una exitosa combinación de maderas de distintos usos (nuevo, primer , segundo y tercer uso), permiten una crianza en bordelesas, cumpliendo el objetivo de estabilización sin dominar el carácter del vino.

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 ni filtración.

Se dejó en estiba de botellas por al menos, otros seis meses.

## Detalles de Producción

Tipo de levadura: neutra de buen poder alcoholígeno

Maceración fría prefermentativa: 3 a 5 días a 8 – 10 °C

Temperatura/ tiempo de fermentación: 24-27°C durante 8 días

Manipulación reductiva: no

Proceso / Tiempo de maduración: Añejado durante 10 a 12 meses en bodega de roble francés

Tipo de roble: roble francés nuevo y usado.

Agentes de clarificación: ninguno

Estabilización por frío: no

Tipos de filtración: ninguna

## Análisis

Graduación alcohólica: 14,50

Acidez g/L Tartárica: 5,60

Azúcar residual g/L: 2,40

pH 3,60