



## SALENTEIN CHARDONNAY 2010

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	CHARDONNAY
Cosecha	2010
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Chardonnay
Enólogo	José Galante

### Nota de Cata

Su color es amarillo claro, limpio y translúcido con reflejos verdosos. El aroma es de buena intensidad y complejidad, destacándose el carácter cítrico mineral con finas notas florales y, en el final, una leve nota de vainilla aportada por el roble. En la boca posee una entrada suave, en la mitad cobra amplitud, intensidad y frescura, para culminar con buena longitud y persistencia. Es frutado, con un carácter cítrico-mineral que le da una gran personalidad e identidad.

### Comentario del Viñedo

Es un vino 100% Chardonnay elaborado con uvas de nuestros viñedos propios ubicados en finca El Oasis a 1100 msnm (43%) y en finca La Pampa a 1250 msnm (57%). 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 para obtener 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. La cosecha de las uvas Chardonnay comenzó el día 3 de marzo en Finca El Oasis y el día 11 de marzo en Finca La Pampa. 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

La cosecha fue manual, en las primeras horas de la mañana para aprovechar la baja temperatura nocturna que tenemos en el valle, inmediato traslado a la bodega.

Se realiza prensado neumático de los racimos enteros, para facilitar la separación del mosto y acelerar el proceso de prensado. Inmediatamente se enfría el mosto a 8 grados centígrados, se deja en reposo durante 24 a 48 horas y luego se realiza el desfangado de los mostos, separando las borras gruesas.

La fermentación alcohólica se realizó en barricas de roble francés, la temperatura de fermentación fue de 18/20 grados centígrados y luego se realizó fermentación maloláctica parcial buscando tener una acidez natural equilibrada al final del proceso.

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

### Detalles de Producción

Tipo de levadura: indígenas en el inicio de fermentación; seleccionada y neutras para concluir.

Maceración pelicular : no

Temperatura/ tiempo de fermentación: 17-19°C durante 30 días

Manipulación reductiva: no

Proceso / Tiempo de maduración: bordelesas y tanques inoxidables por 6 meses

Tipo de roble: bordelesas de francés nuevo y segundo uso y cubas nuevas de roble.

Agentes de clarificación: bentonita para sustracción de prótidos

Tipos de filtración: abierta con filtro grueso

### Análisis

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez Tartárica g/L: 1,80

Azúcar residual g/L: 6,7

pH 3.3