

LOS LEONES

BY BODEGAS SALENTEIN

Bodega: BODEGAS SALENTEIN

Varietal: SAUVIGNON BLANC - CHARDONNAY

Cosecha: 2008

Región: Valle de Uco - Tunuyán - Mendoza



País de Origen: Argentina

Blend: SAUVIGNON BLANC 50%
CHARDONNAY 50%

Enólogo: Gustavo Bauzá

Nota de Cata

De color amarillo verdoso e intensidad media.

Vino muy aromático y equilibrado en el que se combinan los herbáceos, que suelen caracterizar al Sauvignon como el higo blanco y una ligera ruda, con los de frutas de pulpa blanca aportados por el Chardonnay, como la pera, manzana y el durazno blanco muy maduro; además se perciben cítricos que le atribuyen frescura. En boca se muestra de complejidad y estructura media. Elegante, fresco y fácil de beber.

Comentario del viñedo

Viñedos propios a 1300 m.s.n.m. para el origen del Sauvignon Blanc y a 1050 m.s.n.m. para el Chardonnay, con suelo pobre y pedregoso; manejo de riego y labores de canopia (parte aérea) diferenciado en ambos varietales para intensificar los perfiles característicos de cada uno. El manejo de canopia se basa en un cuidado equilibrio de sombras y sol entre racimos y hojas, para conservar el carácter, pero del estilo maduro.

Más altura de producción en el Sauvignon para conservar frescura y a menor altura el Chardonnay para acentuar la madurez y entregar boca más amplia.

Vides equilibradas de 10 años, orientadas norte - sur, en sistema de espaldero y cordón bilateral, con producción media; un eficiente control del riego por goteo y una adecuado momento de cosecha definen, este variable de estilo.

Vendimia

La cosecha 2008 ofreció excelentes condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado vinos de una calidad singular. Abundantes lluvias durante el mes de enero y primera quincena de febrero, pero gracias a nuestras condiciones de suelos arenosos-pedregosos (muy permeables), a las acciones previas de desbrote, raleo de uva y deshojes que colaboran con la sanidad de los viñedos y en especial a que los racimos no tenían en esa fecha suficiente contenido de azúcares (esto gracias a estar en una zona alta donde la maduración es más lenta) no hubo desarrollo de podredumbres. Hacia marzo y abril las temperaturas medias continuaron siendo bajas lo que contribuyó a una lenta maduración de taninos; a mediados de abril se produjo una helada que dio por concluido el ciclo vegetativo de las variedades blancas.

Para lograr la concentración necesaria, la producción por planta se comenzó a definir en invierno con la poda, dejando la cantidad de yemas necesarias para dar aproximadamente de 3 a 3,5 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 2.5 Kg. /planta, eligiendo los racimos mejor ubicados; más el manejo del riego que concluye en el correcto control del vigor del viñedo y a sanidad y así esperar la madurez necesaria para cosechar. 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

El momento de cosecha fue decidido por degustación de granos, por separado para cada variedad; primero el Chardonnay a finales de febrero y luego el Sauvignon a principios de marzo. La uva fue cosechada durante la mañana, 100% en forma manual, en cajas plásticas de 17 kg.

Tan pronto como éstas llegaron a la bodega, se realizó una selección de racimos, buscando sobre todo, los que mostraran madurez diferenciada, por el color de los granos, luego fueron enviados enteros directamente a la prensa, mezclados con hielo seco para evitar la oxidación y bajar la temperatura durante el prensado.

El mosto obtenido, del prensado a baja presión, es enviado a un tanque donde se asientan las borras más gruesas solo por efecto de la gravedad, decantando a baja temperatura (8-10°); luego de 24/36 horas se trasiega a bordelesas de roble francés de primer y segundo uso con tostado medio, donde se siembran levaduras seleccionadas; la fermentación se realizó con temperaturas controladas entre 14 y 19°C durante 25-30 días. Finalizada esta etapa, el vino es trasegado de las barricas y enviado a tanques de acero inoxidable con parte de las borras finas de levaduras, para que siguieran entregando material nitrogenado controlado, pues no se dejó de observar la permanencia y dominancia de la frescura en boca y facilidad de beber. En todo momento las uvas y los vinos se manejaron por separado hasta que ambos estuvieron terminados. Luego de dos a tres meses en los tanques se decidió el corte para conseguir el estilo propuesto.

Una ligera estabilización de prótidos, seguida de una filtración e inmediato embotellado.

Detalles de producción

Tipo de levadura: seleccionada específica para Sauvignon Blanc con características de desarrollar los aromas primarios propios de este varietal. En el Chardonnay se buscan las de tipo neutra que respetan el carácter varietal.

Maceración pelicular: NO

Temperatura/ tiempo de fermentación: 14-19°C durante 25 - 30 días

Manipulación reductiva: sí

Proceso / Tiempo de maduración: elaboración separa de ambos varietales con 100% de fermentación en barricas.

Tipo de roble: roble francés nuevo y de segundo uso

Agentes de clarificación: bentonita para extracción de prótidos

Tipos de filtración: abierta con filtro grueso

Análisis

Graduación alcohólica: 14,0%

Acidez Tartárica g/L: 5,70

Azúcar residual g/L: 2,80

pH 3,30

