



SALENTEIN PRIMUS MALBEC 2005

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	MALBEC
Cosecha	2005
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100% Malbec
Enólogo	Laureano Gómez

Notas de Cata

El color en esta cosecha marca un punto de inflexión por la altísima intensidad lograda. Su matiz negro y violeta, y acompañado por el vivo brillo, entregan un vino altamente atractivo. Con aromas intensos de frutos rojos y negros, complejos; este año con buena participación de especiados como el clavo de olor y apenas pimienta. En la boca presenta una entrada amplia, con taninos firmes, presentes que le dan la gran estructura para una larga guarda. La acidez está equilibrada con la dulzura del alcohol; fresca con prolongado final.

Vino sin ningún tipo de clarificación, estabilización; puesto en botella sin filtrar por lo que puede mostrar algún depósito prueba de su poco despojo y natural elaboración.

Vino para acompañar la alta gastronomía con base de carnes rojas y buena condimentación.

Tiempo de guarda sugerido: 10 años.

Decantar 30 a 60 minutos antes de servir a 16 °C

Comentario del viñedo

Malbec de viñedos de finca El Oasis a 1150 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.

Con su conducción en espaldero y cordón bilateral, originan una marcada zona de producción en un mismo nivel. Buen desarrollo de canopia, algo mas de un metro, para alimentar los racimos correctamente. Deshoje y raleo son parte de las tareas comunes para lograr homogeneidad al momento de la cosecha.

Vides equilibradas, una baja producción, un perfecto control de irrigación y una adecuada madurez, nos llevan a nuestro estilo SALENTEIN. 100% Viñedos de fincas propias. 100% Cosechado a mano.

Vendimia

La cosecha 2005 se destacó por tener un verano ligeramente más fresco para Argentina; fue tranquila en cuanto a cambios climáticos, unas ligeras lluvias contribuyeron a la merma de la temperatura. De buena calidad para los distintos varietales, en especial de ciclo mas corto, en la zona alta del Valle de Uco. Temperaturas apropiadas, con días secos y una media diurna de 28° C y nocturna de 15° C. Esta marcada amplitud térmica contribuyó al desarrollo de uvas con pieles más gruesas. Un año de condiciones climáticas muy favorables, con bajas precipitaciones durante la primavera. 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 2 kg./planta. Avanzado el ciclo, se siguió con un deshoje temprano (noviembre) seguido de un desbrote; un raleo de racimos en el mes de diciembre a fin de definir la carga final por planta (1, 5 Kg.), eligiendo así los racimos de mejor ubicación. Asimismo, se realizó un importante manejo de riego que concluyó en el correcto control del vigor del viñedo y la sanidad para esperar la 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 100% en forma manual, en cajas plásticas de 18 kgs. 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 las cubas de roble francés, sin la utilización de bombas, donde se le practicó una maceración fría de 5 días a 8-10° C con los granos prácticamente enteros y así lograr una delicada extracción de aromas y color. Luego de la maceración fría, se procedió a la siembra de levaduras seleccionadas; dando origen al inicio de la fermentación, la cual fue controlada entre 24-28° C durante 10 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de una forma muy suave hasta el final de fermentación. Posteriormente la maceración continuó por 20 días más; 30 el total de maceración. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente trasegado a barricas de roble francés de primer uso y de distintas tonelerías, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en las barricas por 14 meses, luego se realizó el corte entre las diferentes barricas y lotes y se volvió nuevamente a las mismas barricas por otros 5 meses más. Luego se trasegan definitivamente para directamente envasar sin filtrado; se dejó en estiba de botella por otros doce meses.

Detalles de Producción

Tipo de levadura: seleccionada de buen poder alcoholígeno y neutra.

Maceración fría: 5 días 8-10° C

Temperatura/ tiempo de fermentación: 24-28° C durante 10 días

Adiciones de ácidos: ninguna

Proceso / Tiempo de maduración: Añejado durante 19 meses en barrica de roble francés, y crianza en botella por otros 12 meses.

Tipo de roble: 100% roble francés nuevo

Agentes de clarificación: ninguno

Estabilización por frío: no

Tipos de filtración: ninguna

Análisis

Graduación alcohólica: 15,4 %

Acidez Tartárica g/L: 5,95

Azúcar residual g/L: 2,49

pH: 3,80