



SALENTEIN

SINGLE VINEYARD

Producto : Single Vineyard

Variedad : Late Harvest

Añada : 2021

Blend : Sauvignon Blanc

Región : Valle de Uco.

Tunuyán, Mendoza

País de Origen : Argentina

Enólogo : José Galante



LATE HARVEST

NOTA DE CATA

Es un vino que se elabora a partir de la sobremaduración de uvas Sauvignon blanc (cosecha tardía) de un viñedo único, es naturalmente dulce. Resulta un vino de gran expresión aromática y complejidad por el desarrollo de la botrytis. Su color es amarillo dorado, de gran expresión aromática y complejidad. Intensos aromas a membrillo, flor de tilo y manzanilla. En boca es amplio, posee un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez. Prolongado final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

La cosecha se realizó el día 21 de abril. Las uvas provienen del cuartel N° 24 de Finca La Pampa, a una altura de 1235 msnm en el Valle de Uco. Este viñedo fue plantado en el año 1997 con vides Sauvignon Blanc clon 297 sobre pie SO4 con una densidad de 2500 plantas por hectárea. Las vides están conducidas en espaldero con posición vertical de brotes, regadas por el agua pura de deshielo de la cordillera de Los Andes. El suelo posee una textura franco arenosa con un alto porcentaje de canto rodado de excelente drenaje y baja fertilidad.

VENDIMIA

La temporada 20-21 fue en general más seca y fresca en primavera y más fresca y húmeda en verano, como consecuencia, la brotación se retrasó colaborando a que no fuese significativo el efecto de la helada temprana. Los días más cálidos se concentraron en los meses de diciembre y enero, durante la madurez las máximas se vieron atemperadas por el efecto de las lluvias, considerando mayor cantidad de días nublados y mayor HR, dando como resultado una madurez equilibrada con buena concentración de azúcar. En Finca La Pampa, las lluvias de verano pusieron en riesgo la sanidad de las variedades tempranas, ya que las mismas habían acumulado suficiente azúcar hasta ese momento, lo que hizo que se tuviera que gestionar una cosecha muy detallada de las mismas. Como este ciclo húmedo se acotó hasta la primera quincena de marzo, el resto de las variedades gozaron de excelente calidad y muy buena concentración de ácido.

VINIFICACIÓN

Se realizó cosecha manual en bins de plástico. Las uvas se elaboraron siguiendo por método oxidativo. Se realizó prensado de los racimos enteros y un desborre previo a la fermentación. La fermentación se realizó con levaduras indígenas, la temperatura de fermentación fue de 15 grados centígrados. El 25% del vino fermentó en barricas de roble francés, el resto en tanque de acero inoxidable.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: seleccionada seca activa.

Maceración: N/A

Temperatura/ tiempo de fermentación: 15°C – 45 días.

Proceso / Tiempo de maduración: 6 meses.

Tipo de roble: francés.

Estabilización por frío: N/A

Tipos de filtración: cartuchos.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 13% vol.

Acidez g/L Tartárica: 8.5 g/l.

Azúcar residual g/l: 105 g/l.

pH: 3.20



SALENTEIN
VALLE DE UCO