



**SALENTEIN**  
RESERVA  
*Corte de Blancas*  
FINCAS PROPIAS

2022



**PRODUCTO**  
*Salentein*  
**VARIEDAD**  
*Corte de Blancas*  
**AÑADA**  
2022

**BLEND**  
*Chardonnay 68%*  
*Gewurztraminer 20%*  
*Sauvignon Blanc 12%*  
**REGIÓN**  
*Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza*

**PAÍS DE ORIGEN**  
*Argentina*  
**ENÓLOGO**  
*José Galante*  
*Jorge Cabeza*



#### NOTA DE CATA

NARIZ: Color amarillo con reflejos verdosos, límpido, brillante.

VISTA: Aromático y complejo, se destacan notas a flores de azahar y jazmín que se combinan con notas frutales de lichi, damasco y cáscara de naranja.

BOCA: En la boca se hacen presentes notas cítricas como pomelo y una acidez vibrante, que lo hace un vino fresco y de persistente final.



#### COMENTARIOS DEL VIÑEDO

68% Chardonnay Finca La Pampa, IG San Pablo, plantados en el año 2007 a 1300 msnm. Cosechado entre 26/28 de febrero y primeros días de marzo.

20% Gewurztraminer Finca San Pablo, IG San Pablo, plantado en el año 2007 a 1500 msnm. Cosechado 19 de marzo

12% Sauvignon Blanc Finca San Pablo, IG San Pablo, plantado en el año 2014 a 1500 msnm. Cosechado 23 de marzo.



#### VENDIMIA

La brotación se produjo en fechas normales respecto de la media de los últimos años. Invierno y primavera muy seca, eventos de heladas tardías, sin grandes mermas en los rendimientos.

Las temperaturas de diciembre y enero fueron normales respecto a los datos históricos por lo que el inicio de cosecha fue gradual para las variedades blancas.

Presencia de lluvias en enero y febrero, luego de este período vinieron temperaturas muy altas acelerando la madurez de variedades tintas.



#### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas de forma manual.

Cada una de las variedades fue elaborada por separado en tanques de acero inoxidable. Se aplicó el método protectivo para Sauvignon Blanc y método oxidativo para Chardonnay y Gewurztraminer.

Las fermentaciones se llevaron a cabo con levaduras seleccionadas y levaduras indígenas en una parte de Chardonnay. Las mismas se realizaron a temperatura controlada.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se realizó trabajo de lías durante aproximadamente 6 meses. Luego de esto se realizó el corte y fue preparado para su embotellado.



#### DETALLES DE PRODUCCIÓN

- Tipo de levadura: Seca seleccionada e indígena en una parte del Chardonnay.
- Tiempo/Temperatura de Fermentación: 15-19 grados, 12-20 días
- Manipulación Reductiva: En Sauvignon Blanc.
- Fermentación Maloláctica: En el 50% del componente de Chardonnay.
- Tiempo de Maduración: 6 meses aproximadamente, crianza sobre lías.
- Tipo de Roble: N/A
- Tipos de filtración: Gruesa en bodega y cartucho en fraccionamiento.



#### ANÁLISIS

- Graduación alcohólica / Alcohol: 13,5% vol.
- Acidez g/L Tartárica: 7,10
- Azúcar residual g/L: 1,80
- pH: 3,31



**SALENTEIN**  
VALLE DE UCO