



## SALENTEIN RESERVE SAUVIGNON BLANC 2009

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	SAUVIGNON BLANC
Cosecha	2009
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Sauvignon Blanc
Enólogo	Laureano Gómez

### Notas de Cata

Hoy, en 2009, estamos elaborando nuestro Salentein Reserve Sauvignon Blanc sin paso por madera pero con toda la concentración, potencia y tipicidad que caracterizan a esta varietal internacionalmente.

Su color es muy intenso y de matiz verdoso dominante, con apenas destellos dorados.

Encontramos una sinfonía de elementos aromáticos y de gran potencia: la hoja de tomate y un poco de ruda como famoso descriptor. Avanzamos con destellos de pomelo rosado y su cáscara, acercándonos a los cítricos; los higos blancos en almíbar y el durazno blanco le entregan dulzura.

En boca se muestra amplio, de acidez firme, la cual remarca su frescura que se encuentra integrada y absorbida por la gran concentración lograda; con un final redondo, sin aristas, lo que indica su muy buena concentración.

Hemos encontrado un excelente lugar donde las características de suelo, clima y planta se complementan para mostrar que el Valle de Uco participa de la producción mundial de Sauvignon Blanc de alto nivel.

### Comentarios del Viñedo

Viñedos de Finca La Pampa a 1.300 mts. de altura con suelo pedregoso y noches muy frescas son parte del "terroir".

El manejo de canopia se basa en un perfecto equilibrio de sombras y sol entre racimos y hojas, para conservar el carácter, pero del estilo maduro. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero, de baja producción, un eficiente control del riego por goteo y una adecuada madurez, nos llevan a nuestro estilo Salentein.

### Vendimia

La cosecha 2009 fue notablemente calurosa, por lo que los riegos, el manejo de la canopia (parte aérea, hojas, brotes) y la cosecha levemente anticipada, fueron decisivas para preservar la tipicidad del varietal.

Las temperaturas diurnas y la sumatoria fueron un poco más elevadas de lo normal, pero fuimos favorecidos por la constante frescura de las nocturnas en estas altitudes. La baja temperatura nocturna, origina una gran amplitud diaria, que conduce a la conservación de la acidez, precursores aromáticos y sobre todo el carácter de la variedad.

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 3 a 4 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 3 kg., eligiendo los mejores ubicados, más el importante manejo de riego que concluye en el correcto control del vigor del viñedo y la sanidad para esperar esa madurez apropiada. El manejo de canopia es muy importante para equilibrar las notas de fruta y las herbáceas (piracinas) definidas para nuestro estilo. 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 de sol y adicionando el descriptor mineral, consecuencia de una buena madurez.

### Vinificación

Como importante hecho, para esta vendimia fue la realización de la "cosecha 100% manual nocturna", índice de máxima expresión de calidad en esta parte del proceso; en cajas plásticas de 17 kg. Apenas ésta llegó a la bodega, se realizó una selección de racimos, los que luego fueron enviados directamente a la prensa, enteros, mezclados con hielo seco para evitar la oxidación y bajar la temperatura de maceración pelicular que duró unas 4 a 6 horas a 10°C.

El mosto obtenido es enviado a un tanque donde se mantiene a 10°C, se asientan las borras mas gruesas solo por efecto de la gravedad y directamente luego de 24/36 horas se trasiega a un nuevo tanque de acero inoxidable, completamente inerte, donde no hay contribución de ningún aroma ni gusto, mas que el de la fruta, donde se siembran levaduras seleccionadas. La fermentación se realizó con temperaturas controladas entre 14° y 19°C durante 22 días.

Finalizada esta etapa, el vino fue conservado sobre las borras finas de levaduras con el correspondiente battonage (movido de borras) semanal hasta completar el mes.

El vino fue conservado en el mismo tanque, solo por un corto período; luego se separan las borras de fermentación, define el corte y estabilizan los prótidos con bentonita, envasado con filtración gruesa y estiba en botella por dos meses.

### Detalles de Producción

Tipo de levadura: seleccionada específica para Sauvignon Blanc.  
Maceración pelicular: 5 horas a 10°C  
Temperatura/ tiempo de fermentación: 14-19°C durante 22 días  
Manipulación reductiva: si  
Proceso / Tiempo de maduración: tanque inoxidable por 3 meses  
Tipo de roble: nada  
Agentes de clarificación: bentonita para extracción de prótidos  
Tipos de filtración: abierta con filtro grueso

### Análisis

Graduación alcohólica: 14.7%  
Acidez Tartárica g/L: 5.70  
Azúcar residual g/L: 2.10  
pH: 3.30