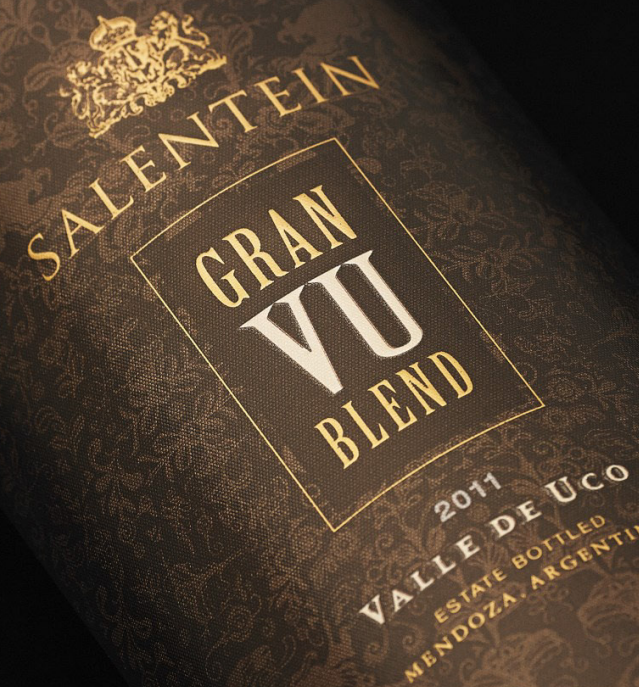


“Salentein Gran VU Blend representa el compromiso y alianza de Bodegas Salentein con el Valle de Uco. Este vino es el resultado de años de trabajo e investigación en la búsqueda del conocimiento del terroir que hemos elegido para producir los mejores vinos.

Después de haber recorrido y elaborado vinos en las distintas regiones de Mendoza, he encontrado en estos viñedos sobresalientes las uvas y variedades que me han permitido elaborar este blend, el cual considero es un grito de alabanza a la tierra que le dio su origen”.

José Galante,
SALENTEIN CHIEF WINEMAKER.-



Producto _____ Salentein Gran VU Blend

Añada _____ 2011

Región _____ Valle de Uco – Mendoza

País de Origen _____ Argentina

Blend _____ 73% Malbec – 27% Cabernet Sauvignon

Enólogo _____ José Galante



SALENTEIN



NOTA DE CATA

De un intenso color rojo bordo, profundo.

La nariz es delicada, de una expresión aromática intensa y compleja con aromas que recuerdan a frutos negros, regaliz y mentolados.

En boca es redondo, presenta taninos maduros y estructurados. De muy buen volumen con final largo y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Este blend está elaborado con uvas provenientes de cuarteles seleccionados de nuestras fincas propias ubicadas en el Valle de Uco.

73% Malbec, proveniente de hileras cuidadosamente seleccionadas de los cuarteles 901, 902 y 903 de Finca El Oasis a 1200 metros, cosechadas entre los días 15 y 16 de abril y de hileras cuidadosamente seleccionadas del cuartel 22 de Finca La Pampa, cosechado el 25 de abril.

27% Cabernet Sauvignon, clon 169, proveniente de hileras cuidadosamente seleccionadas del cuartel 721 de nuestra Finca El Oasis a 1150 metros, cosechado el día 30 de abril.

VENDIMIA

El invierno presentó temperaturas promedio superiores a la media histórica (6,7 °C - 44 °F), sin embargo el requerimiento de frío de la vid fue satisfecho adecuadamente lo que dio origen a una brotación de yemas muy pareja y en un período relativamente corto que garantizó una floración concentrada.

La primavera no mostró diferencias significativas con los valores promedio normales de temperatura para el Valle de Uco (14 °C – 57,2 °F), con la mayoría de los días soleados y escasa nubosidad, fue una primavera seca prácticamente sin precipitaciones ni viento zonda. Cabe destacar que se produjo una helada la primera quincena de noviembre que afectó en diverso grado la producción, según la ubicación del viñedo dentro del Valle de Uco, así las zonas más bajas del Valle (San Carlos) sufrieron las temperaturas más bajas y los mayores daños, nuestros viñedos en la zona alta del Valle de Uco no sufrieron daño alguno pero los que poseemos en la zona de La Consulta fueron afectados en un 15% de su producción.

El verano se presentó muy seco y solo tuvimos precipitaciones a fines de febrero que no tuvieron influencia en la calidad de la cosecha. En general el verano se mantuvo con temperaturas máximas inferiores a las normales (18,3 °C - 65 °F) que fueron atrasando los procesos fenológicos, envero una semana y sobre todo la cosecha que estuvo demorada dos semanas. Esta situación determinó que el período de madurez fuera más largo y en consecuencia más lento, esto dio como resultado uvas con excelentes niveles de acidez y una expresión frutal más intensa que la de años anteriores.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano en horas tempranas de la mañana, y se transportan de forma inmediata a la bodega. Se realizó selección de racimos.

La variedad Malbec se fermentó en barricas de roble francés de primer uso de 225L de capacidad. La uva fue descobajada directamente a las barricas, se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10/12 grados centígrados. La fermentación se realizó con levadura seca activa a 28/30°C y durante la misma se realizaron pissages y aportes de oxígeno controlado con cliqueur.

La fermentación de la variedad Cabernet Sauvignon se llevó a cabo en cubas de madera de 7.000 litros. Se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10/12 grados centígrados. La fermentación se realizó con levadura seca activa a 28/30°C y durante la misma se realizaron remontajes y pissage.

Terminadas las maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica.

Después de 6 meses de crianza en barricas, el vino fue trasegado para realizar el corte, el cual volvió a las barricas de roble para terminar su crianza, el tiempo total de crianza fue de 24 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 15 % vol.

Acidez g/L Tartárica: 6.3

Azúcar residual g/L: 2.3

pH: 3,6