



### SALENTEIN MERLOT 2008

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	MERLOT
Cosecha	2008
Región	Valle de Uco - Tunuyán - Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Merlot
Enólogo	José Galante

#### Notas de Cata

Vino de color rojo profundo con tintes azulados. De gran intensidad aromática, donde se destacan las frutas como los membrillos muy maduros, frutos rojos y especias junto con el tabaco y la vainilla aportados por su crianza en barricas de roble francés. En la boca es suave, bebible, lleno, intenso, con una gran estructura, taninos maduros y dulces, de un prolongado y agradable y largo final. Este vino se muestra con una gran tipicidad y concentración, pero con una suavidad que lo hace muy elegante. En la altura del Valle de Uco este varietal se da con notable estructura lo que permite vinos con buen potencial de guarda.

Su perfil lo hace apto para combinarlo con quesos duros estacionados e importantes platos de carnes rojas bien condimentadas, elaboradas o complejas. Para poder apreciar mejor sus aromas y sabores se recomienda decantar el vino durante 20 a 30 minutos y servirlo a 16 °C.

#### Comentarios del Viñedo

De nuestra Finca La Pampa ubicada en el Valle de Uco a 1300 m.s.n.m. surgen las uvas para este vino. Con su conducción en espaldero y doble cordón originan una marcada zona de producción en un mismo nivel. Buen desarrollo de canopia, algo más 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.

Un correcto manejo de canopia, equilibró la exposición y ventilación de los racimos, acentuando este punto con deshojes un poco mas intensos. Vides equilibradas, 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

Nuevamente el terroir del Valle de Uco muestra sus virtudes : gracias a la pendiente natural de al menos un 3% y la constitución de alta permeabilidad del suelo hacen que este año mas fresco y húmedo de lo normal no afecte la calidad de las uvas.

Un correcto manejo de canopia, equilibró la exposición y ventilación de los racimos, acentuando este punto con deshojes un poco mas intensos.

Durante el desarrollo de los granos, no hubo días de excesivo calor (30°C). Esta adecuada temperatura llevo a una lenta madurez.

El invierno 2007 se presentó con medias mínimas bastante inferiores al promedio, hasta -13 °C, lo que significó suficientes horas de frío como para originar una brotación muy pareja y concentrada y por ende una floración uniforme y explosiva, por lo cual, al momento de la cosecha todos los racimos tenían prácticamente la misma edad en días y su estado de madurez fue muy homogéneo con pocas desviaciones lo que mejoró en promedio la calidad de esta cosecha 2008.

Hubo abundantes lluvias durante el mes de enero y primera quincena de febrero, pero gracias a nuestras condiciones de suelos arenosos-pedregosos (muy permeables), a las acciones previas de desbrote, raleo de uva y deshojes que colaboran con la sanidad de los viñedos y en especial a que los racimos no tenían en esa fecha suficiente contenido de azúcares (esto gracias a estar en una zona alta donde la maduración es más lenta), no tuvimos desarrollo de podredumbres.

#### Vinificación

La uva fue cosechada 100% en forma manual, en tempranas horas de la mañana, en cajas plásticas de 20 kg. 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 para ser transportados a los tanques de acero inoxidable, sin la utilización de bombas, donde se le practicó una maceración fría de 3 días a 10-12°C con los granos prácticamente enteros, y así lograr una delicada extracción de aromas y color.

Luego, se procedió a la siembra de levaduras seleccionadas dando origen al inicio de la fermentación, la cual fue controlada entre 24-26° 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 15 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino fue criado en las barricas por 12-14 meses, luego se deja en estiba de botella por al menos seis meses antes de su comercialización.

#### Detalles de Producción

Tipo de levadura: neutra de buen poder alcoholígeno  
 Maceración: 3 días a 10 - 12°C  
 Temperatura/ tiempo de fermentación: 26-29°C durante 8 días  
 Manipulación reductiva: no  
 Proceso / Tiempo de maduración: Añejado durante 12 - 14 meses en barrica de roble francés  
 Tipo de roble: roble francés nuevo y usado.  
 Agentes de clarificación: ninguno  
 Estabilización por frío : no  
 Tipos de filtración: ninguno

#### Análisis

Graduación alcohólica: 14,5%  
 Acidez g/L Tartárica: 2.65  
 Azúcar residual g/L: 5.10  
 pH 3.77

*Sorrentino de Jamon y Queso a bolonhesa.  
 Almoço em 04/10/2012, Resto Tante Sara Ushuaia, Argentina.*