



SALENTEIN RESERVE MALBEC 2010

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	MALBEC
Cosecha	2010
Región	Valle de Uco-Tunuyán-Mendoza
País de Origen	Argentina
Enólogo	José Galante

Notas de Cata

El vino presenta un atractivo color rojo/violeta, profundo y brillante, típico de los vinos Malbec del Valle de Uco. En nariz se percibe intenso, se destacan aromas de frutas rojas y bayas negras. En la boca presenta una entrada suave y envolvente, es amplio en la media boca con un final largo y fresco. De una equilibrada relación fruta/madera, donde la fruta sobresale y la madera aporta su complejidad.

Comentarios del Viñedo

Es un vino 100% Malbec elaborado con uvas de nuestros viñedos propios ubicados en finca El Oasis a 1100 msnm (86%) y en finca La Pampa a 1250 msnm (14%). Los suelos de nuestras fincas son poco profundos, aluvional – pedregoso y de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica.

Gracias a un manejo de canopia apropiado se logra brindar una correcta exposición de los racimos al sol para obtener una adecuada madurez. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez óptima.

Vendimia

La cosecha 2010 ofreció buenas condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar.

El otoño presentó condiciones muy favorables para las plantas ya que no se interrumpió el ciclo vegetativo con ninguna helada y éstas pudieron completar el proceso de acumulación de reservas y producir los cambios fisiológicos correspondientes a su preparación para afrontar las bajas temperaturas del invierno.

Los días templados y las noches frescas de marzo y abril favorecieron una madurez tánica lenta y muy equilibrada con un grado de azúcar adecuado en la fruta.

Vinificación

La uva fue cosechada 100% en forma manual, en tempranas horas de la mañana. Se realizó un descobajado suave, sin romper el grano, y luego una selección de granos. Desde allí, los granos pasaron directamente a tolvas de 450 kg. para ser transportados a los tanques de acero inoxidable, sin la utilización de bombas; donde se practicó una maceración fría de 5 días a 8-10 °C con los granos prácticamente enteros para así lograr una delicada extracción de aromas y color.

La fermentación fue controlada entre 26-28°C durante 10 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de forma muy suave, hasta el final de la 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 meses, luego se embotello sin filtrar y se dejó en estiba de botella por otros 6 meses.

Análisis

Graduación alcohólica: 14,5%

Acidez Tartárica g/L: 5.25

Azúcar residual g/L: 2.00

pH: 3.72