



SALENTEIN

SINGLE VINEYARD

LAS SECUOYAS
SAN PABLO

CHARDONNAY

2019

PRODUCTO
Single Vineyard
Las Secuoyas

VARIEDAD
Chardonnay

AÑADA
2019

PAÍS DE ORIGEN
Argentina

REGIÓN
IG San Pablo - Valle de Uco
Tunuyán - Mendoza

ENÓLOGO
José Galante
Jorge Cabeza



NOTAS DE CATA

Single Vineyard Chardonnay es de color amarillo con reflejos verdosos, brillante. En nariz es intenso aromáticamente, se destacan notas cítricas, hoja de limón, jengibre que se combinan con sutiles notas de eucalipto. En boca es fresco, mineral de marcada acidez, vertical, elegante y de persistente final.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Las Secuoyas es nuestro viñedo ubicado a 1.600 m.s.n.m. en la IG San Pablo. El clima es frío, de gran amplitud térmica y mayor humedad. Los suelos son pedregosos con carbonatos de calcio. Manejo sustentable del viñedo.

Este viñedo se encuentra rodeado por una variada arboleda donde se destacan dos Secuoyas que son únicas en Mendoza. Originarias de California fueron traídas desde Bariloche a nuestra finca y plantadas hace más de 70 años, confiriéndole al lugar una impronta única.

VENDIMIA

La cosecha se realizó el día 5 de abril.

El régimen de precipitaciones fue normal (300 mm anuales), las mismas se concentraron en primavera, con un verano de régimen normal y otoño seco, lo que dio como resultado uvas de excelente calidad y sanidad.

No sufrimos heladas tardías, ni tempranas, como consecuencia de esto, excelentes cuaje, homogeneidad en maduración y buenos rendimientos.

Las temperaturas fueron normales con respecto al historial, pero con algunos días de extremo calor en los meses de verano, superando los 35 °C, atípico para la zona. adelantó el ciclo de madurez de las variedades blancas sin afectar el de las tintas ya que las temperaturas de inicio de otoño fueron moderadas.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon manualmente a primera hora de la mañana y se transportaron en bins de 400 kg.

Para la elaboración se siguió el método oxidativo.

Una vez que la uva llegó a la bodega, los racimos enteros fueron prensados, el mosto obtenido fue trasegado a tanques de acero inoxidable donde se realizó un desborre estático a 5 – 8 °C. Luego, el mosto claro fue trasegado a barricas de roble francés, donde se da inicio la fermentación alcohólica, 50 % se inoculó con levaduras secas seleccionadas y 50% se dejó para que este proceso se iniciara de forma espontánea. La fermentación se llevó a cabo en aproximadamente 25 días a temperatura controlada a 18 – 19 °C. Una vez finalizado esta etapa se realizó crianza sobre lías y trabajos de battonage hasta terminada la fermentación maloláctica, la que se efectuó en el 75 % del corte final. El tiempo de crianza en barricas fue de 10 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 13,5 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 6,4 g/l

Azúcar residual g/L: 1,80 g/l

pH: 3.4

Edición Limitada de 3.150 botellas



SALENTEIN
VALLE DE UCO