



## SALENTEIN CABERNET SAUVIGNON 2008

Bodega	BODEGAS SALENTEIN
Varietal	CABERNET SAUVIGNON
Cosecha	2008
Región	Valle de Uco–Tunuyán–Mendoza
País de Origen	Argentina
Blend	100 % Cabernet Sauvignon
Enólogo	José Galante

### Nota de Cata

Su color es rojo rubí, intenso y profundo.

En nariz posee una gran complejidad aromática donde se destacan los aromas frutales como el del cassis y las frutas negras con un toque de especias, más la vainilla aportada por su paso por barricas de roble francés. En la boca es un vino de buen cuerpo y estructura. Destaca la firmeza y textura de los taninos que este varietal desarrolla en el Valle de Uco, acompañado por sabores que recuerdan al cassis, el pimienta rojo, la pimienta negra, y la vainilla y el tabaco aportados por el roble francés.

### Comentario del Viñedo

Es un vino 100% Cabernet Sauvignon elaborado con uvas de nuestros viñedos propios ubicados en finca El Oasis a 1100 msnm. 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 orientado a proteger la tipicidad varietal, evitando la sobre exposición de los mismos 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, nos llevan a nuestro estilo Salentein.

### Vendimia

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.

### Vinificación

La cosecha fue manual y rápido traslado de los frutos a la bodega para comenzar el proceso de vinificación. Se realiza descobajado de los frutos. Pone el verso de los recipientes de acero inoxidable que usamos para llevar las uvas a los tanques. Se utiliza levaduras seleccionadas, la temperatura de fermentación de 26/28 grados centígrados, se realizan remontajes y delestaje durante la fermentación alcohólica para lograr la extracción de los polifenoles, luego se realiza una maceración extendida con un régimen de trabajos suave y delicado, se realizan degustaciones diarias del vino y se decide el descube en el momento que hemos logrado la mayor concentración y equilibrio de los polifenoles.

El vino se conservo en barricas de roble francés durante 12 meses.

### Detalles de Producción

Tipo de levadura: neutra, de buen poder alcoholígeno

Maceración: 3 días a 8 - 10°C

Temperatura/ tiempo de fermentación: 26-29°C durante 8 días

Manipulación reductiva: no

Proceso / Tiempo de maduración: Añejado durante 12 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%

Acidez g/L Tartárica: 5.40

Azúcar residual g/L: 3.19

pH 3.72