



SALENTEIN PRIMUS

CHARDONNAY
2019

PRODUCTO

Primus

VARIWIDAD

100% Chardonnay

HARVEST

2019

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

REGION

IG San Pablo

Valle de Uco - Tunuyán - Mendoza

ENÓLOGO

José Galante



Nota de Cata: Febrero 2022

Primus Chardonnay es de color amarillo con reflejos verdosos, límpido. En nariz es intenso, aromas a durazno blanco, damasco y flores de azahar. Su paso por roble francés le otorga complejidad. En boca es amplio, de marcada acidez y elegante y persistente final.

Comentarios del viñedo:

Las uvas chardonnay clon 95 y 76 con las que se elabora este vino provienen de parcelas seleccionadas ubicadas en Finca La Pampa, dentro de la IG San pablo entre los 1.250 y 1.300 m.s.n.m.

Cultivadas en suelo franco arenoso - calcáreo de origen aluvial con presencia de piedras con precipitaciones calcáreas a partir de los 30 cm de profundidad.

Vendimia:

La cosecha se realizó el día 7 de marzo.

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. Esto 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 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 dividido en tanques donde se da inicio a la fermentación, algunos de ellos con las levaduras indígenas y otros con distintas levaduras seleccionadas, una vez iniciada la fermentación se llenaron barricas de roble francés, 10 % roble nuevo y el resto de segundo, tercer uso donde tuvo lugar la fermentación alcohólica a 18 - 20 °C durante 20 - 28 días.

Una vez terminada esta etapa se realizó trabajo sobre lías haciendo battonages hasta terminada la fermentación maloláctica que se efectuó en el 90 % del total del volumen del corte final.

El uso de diferentes levaduras, diferentes barricas y el uso o no de fermentación maloláctica tiene el propósito de generar distintos componentes para luego realizar el corte final.

La crianza en roble es de 10 meses.

Datos analíticos:

Graduación alcohólica: 13.5% v/v

Acidez g/L Tartárica: 6.15 G/l

Azúcar residual g/L: 1.80

pH: 3.35

Edición Limitada de 3.375 botellas



SALENTEIN
VALLE DE UCO