

# LOS LEONES

BY BODEGAS SALENTEIN

**Bodega:** BODEGAS SALENTEIN

**Varietal:** CABERNET SAUVIGNON

**Cosecha:** 2008

**Región:** Valle de Uco -Tunuyán - Mendoza



**País de Origen:** Argentina

**Blend:** Cabernet Sauvignon 100%

**Enólogo:** Laureano Gómez

## Nota de Cata

De color rojo de intensidad media. Posee una buena intensidad aromática, donde resaltan las frutas rojas, especias, el pimiento verde y rojo asado. Con un toque delicado de vainilla aportados por su crianza en barricas de roble francés. En la boca se muestra con una estructura media, taninos maduros, dulces y con agradable final. Es un vino de excelente concentración y suavidad.

Este nuevo varietal de la línea Los Leones, responde al estilo de vinos más jóvenes y bebibles, para ese consumidor inquieto que apunta a beber vinos con excelente relación precio calidad.

Las comidas Argentinas y los amigos no tendrán excepción de combinación con este vino.

El tiempo de guarda recomendado es de 4 años.

## Comentario del viñedo

Viñedos de fincas propias 1100 m.s.n.m. con suelo poco profundo, aluvional -pedregoso y de excelente permeabilidad. La característica principal es la pobreza del mismo y los bajos contenidos de materia orgánica. El clima presenta una gran amplitud térmica que llega a ser de 15° a 20° C.

Con un manejo de canopia equilibrado según la variedad se logra dar una correcta exposición de los racimos al sol, para lograr una adecuada madurez no sólo de los azúcares sino en especial de los polifenoles, entre ellos el color. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez equilibrada, nos llevan a la producción de uvas que dan origen a vinos con el estilo SALENTEIN.

## Añada (Vendimia)

La cosecha 2008 ofreció excelentes condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado vinos de una calidad singular. 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 hubo desarrollo de podredumbres. Hacia marzo y abril las temperaturas medias continuaron siendo bajas lo que contribuyó a una lenta maduración de taninos; a mediados de abril se produjo una helada que dio por concluido el ciclo vegetativo y si bien para esta época las variedades blancas y las tintas de ciclos corto y medio ya estaban cosechadas casi en su totalidad, las variedades como Cabernet Sauvignon (ciclo largo) se vieron algo disminuidas en su maduración, pero sin afectar la calidad final del vino, debido al tiempo de contacto de las pieles durante la maceración post fermentativa.

Para lograr la concentración necesaria, la producción por planta se comenzó a definir en invierno con la poda, dejando la cantidad de yemas necesarias para dar aproximadamente de 3 a 3,5 Kg/Planta. Avanzado el ciclo, se siguió con un desbrote y luego un raleo de racimos a fin de definir la carga final por planta en 2,5 Kg./planta, eligiendo los racimos mejor ubicados; más el manejo del riego que concluye en el correcto control del vigor del viñedo y a sanidad y así esperar la madurez necesaria para cosechar. Finalmente se realizó un deshoje cercano a la cosecha, a fin de mejorar la entrada de luz a los racimos, pero siempre evitando el golpe directo del sol.

## Vinificación

Las uvas fueron cosechadas 100% en forma manual, con decisión de cosecha por degustación de granos, en cajas plásticas de 18 kg. Apenas esta llegó a la bodega, 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, donde fueron recibidos con hielo seco para evitar la oxidación y bajar la temperatura. De allí se condujo al tanque, sin la utilización de bombas, donde se le practicó una maceración fría de 5 días a 8-10° C con los granos prácticamente enteros y así lograr una delicada extracción de aromas y color.

Luego de la maceración fría, 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 5 días más hasta lograr la concentración necesaria para este estilo de vino.

Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente trasegado a barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. Este varietal fue criado en las barricas por 6 meses; pasado este tiempo se trasegaron los vinos y se envasó, dejándolo en estiba de botellas por otros tres meses.

## Detalles de producción

Tipo de levadura: seleccionada de buen poder alcoholígeno y neutra.

Maceración fría: 5 días 8 -10° C.

Temperatura/ tiempo de fermentación: 24-26° C durante 10 días.

Adiciones de ácidos: ninguna

Proceso / Tiempo de maduración: Añejado durante 6 meses en barrica de roble francés, y crianza en botella por lo menos 3 meses

Tipo de roble: roble francés tercer y cuarto uso

Agentes de clarificación: ninguno

Estabilización por frío: no

Tipos de filtración: abierta, sólo por tierra de diatomeas

## Análisis

Graduación alcohólica: 14,5%

Acidez Tartárica g/L: 5,20

Azúcar residual g/L: 2,80

pH 3,85

