

# INFOVINOS

El Newsletter de **VINOS**

Gerencia Programas de Lealtad

[www.vinos.com.do](http://www.vinos.com.do)

## UN INFORME CON NOTICIAS, PUNTUACIONES Y OFERTAS DE VINOS



### BODEGAS SALENTEIN

Mendoza es la mayor y más importante región vitivinícola argentina con más de 900 bodegas en 360,000 acres de viñedos, un 70 % del total de plantaciones del país. La Malbec, su cepa principal con sus 43,000 acres plantadas, muestra la expresión de los diferentes terruños distribuidos en 4 subregiones entre las que se encuentra el Valle de Uco, caracterizado por su altura y cercanía a la cordillera de Los Andes, por lo que produce vinos más aromáticos y florales, con recuerdos de frutas azules, púrpuras y fresca acidez.

Salentein es la bodega top de la subregión, contando con 455 hectáreas plantadas de un total de 2,000, en una de las zonas más altas del mundo para la plantación de vides, a unos 1500 metros sobre el nivel del mar. Por su altura, las aguas puras provenientes del deshielo de los ríos de montaña, usada en el riego en forma precisa, es responsable, junto con una mayor diferencia térmica entre el día y la noche, de producir niveles inferiores de pH en las uvas, lo que influye en estructura y capacidad de guarda de sus caldos. Todas estas características explican por qué los vinos de Bodegas Salentein tienen colores tan intensos y una mayor capacidad de guarda. La zona incluye numerosas elevaciones y suelos diversos, variedad que permite la maduración de distintos tipos de uvas. Las plantas tienen una edad de entre los 4 y los 32 años.



Otro aspecto importante es el cuidadoso manejo de la uva, principio rector de la forma del edificio de la bodega de dos niveles. La zona de carga está diseñada para permitir la recepción de la uva en cintas transportadoras, lo que evita el uso de lagares. La forma en cruz acorta la distancia que necesita el

vino para su traslado, y consecuentemente, menores movimientos del líquido evitan la oxidación innecesaria. Los dos niveles facilitan que el vino circule de los tanques a las barricas, ubicadas en la bodega subterránea, mediante el simple sistema tradicional de transferencia por gravedad. Esa disposición evita el bombeo, que puede agitar el vino, romper las semillas y que ocasiona la llamada "amargura fenólica".



### LE INVITAMOS A PROBAR:

**Salentein Reserva Malbec 2006** **RD\$ 814.32**

Vino complejo, de amable concentración con taninos dulces. Recuerdo de frutos rojos maduros, de muy buena estructura, con acidez equilibrada y prolongado final. Premios: 90 Puntos Wine Enthusiast (2004), 88 Puntos Wine Enthusiast (2003).

**Salentein Reserva Pinot Noir 2004** **RD\$ 814.32**

Se muestra amplio, taninos muy maduros, muy suaves y muy dulces, en perfecto equilibrio. Premios: Salentein Pinot Noir 2003 - Medalla de Plata; Salentein Pinot Noir 2002 - Medalla de Plata - Mondial Du Pinot Noir 2005 - Sierre Switzerland-

**Salentein Numina 2004** **RD\$ 1,211.04**

En la boca se expresa completamente dulce, amplio, de muy buena estructura, con acidez equilibrada y prolongado final. Premios: Salentein Numina 2003 Medalla de Plata Argentina Wine Awards 2007 - Mendoza y Austrian Wine Challenge 2007 - Austria

**Salentein Primus Pinot Noir 2004** **RD\$ 2,004.48**

Con una buena estructura, producto de la concentración lograda en el viñedo; taninos muy maduros, suaves y dulces, y en perfecto equilibrio, muy fino, limpio y elegante. Se recomienda el consumo previa decantación de 30 a 40 minutos y a 16 C.

**Salentein Primus Malbec 2004** **RD\$ 2,401.20**

Ciruelas maduras y moras, acompañadas con el toque de vainilla y tabaco característico del añejamiento en barricas de roble francés. De muy buena estructura, con acidez marcada y equilibrada pero firme que le otorga nervio, agilidad y frescura con prolongado final. Tiempo de guarda 10 años. Decantar 30 a 60 minutos antes de servir a 16 C. 93 WE (2003) Editor's Choice.



Pregunte por Nuestros Cursos de Vinos  
Impartidos por la

**Dra. Carmen Cataldi**

Enóloga y Sommelier AIS

Cursos Básicos, Avanzados y Temáticos

Próximo Curso Básico 1, 8 y 15 de julio de 6:00 a 10:00 PM



la enoteca **VINOS** PUNTOCORCHO  
TIENDA DE BEBIDAS

Tel. 809- 532-1566.  
E-Mail: [xjaquez@vinos.com.do](mailto:xjaquez@vinos.com.do)

Marina T. 809.523.2343  
Punta Cana T. 809.552.6004  
Santo Domingo T. 683.0533