



SALENTEIN
NUMINA

GRAN CORTE
2020

PRODUCTO

Numina

VARIETAL

Gran Corte

AÑADA

2019

REGIÓN

Valle de Uco, Tunuyán
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

69% Malbec
14% Cabernet Sauvignon
7% Cabernet Franc
6% Merlot
4% Petit Verdot

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Numina Gran Corte es un vino elegante y complejo. Es de color rojo oscuro con reflejos violetas.

En nariz, es expresivo, balsámico, resaltan notas a hierbas frescas, que se combinan con bayas negras, regaliz, pimienta. En la boca, es amplio, de gran complejidad, acidez vibrante, taninos bien integrados, final largo.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

69 % Malbec, 55 % de Finca La Pampa, cosechado el 20 - 21 de marzo, resto Finca El Oasis, cosechado el 12 - 28 de marzo.

14 % Cabernet Sauvignon Finca El Oasis, clones 169 y 337, cosechados el día 24/03.

7 % Cabernet Franc Finca El Oasis, clones 331, 210 y 214, cosechados el día 18/03.

6 % Merlot, Finca La Pampa, cosechado el 03/04.

4 % Petit Verdot, Finca El Oasis, cosechado el 25/03.

Finca El Oasis está situada en Los Árboles a una altitud comprendida entre los 1.050 y 1.175 m.s.n.m. con una superficie de 465 ha plantadas entre los años 1996 y 2012. Conserva la flora nativa entre las hileras, 100 % riego por goteo.

Finca La Pampa está situada dentro de la IG San Pablo a una altitud comprendida entre los 1.175 y 1.300 m.s.n.m. con una superficie de 260 ha plantadas entre los años 1996 y 2012. Conserva la flora nativa entre las hileras, 100 % riego por goteo.

Vides conducidas en espalderos. Suelos de origen aluvial, franco arenosos, con presencia de material fino denominado loes, con piedras con depósitos de carbonato de calcio.

VENDIMIA

Tanto en Finca el Oasis como en Finca La Pampa, la temporada 2019 - 2020 fue más cálida y seca que la temporada anterior. En Finca El Oasis, no se registraron temperaturas bajo cero durante el período de vegetación, en cambio, en Finca La pampa, hubo un evento de helada en el mes de octubre que no afectó el desarrollo del Malbec por ser una variedad de ciclo más tardío que las demás variedades implantadas en esta finca.

La baja humedad relativa de ambas fincas se tradujo en uvas con excelente estado sanitario.

En Finca el Oasis, hubo menos días con temperaturas de 30 °C que el año anterior, mientras que en Finca La Pampa se presentaron más días con esta temperatura y, para ambas fincas, hubo más días con temperaturas superiores a 33 °C siendo los días más cálidos los de final de la temporada, aumentando rápidamente la concentración de azúcar de las uvas, adelantando la fecha de cosecha, sobre todo, de las variedades tintas y más marcado para Finca La Pampa.



SALENTEIN
NUMINA

GRAN CORTE
2020

PRODUCTO

Numina

VARIETAL

Gran Corte

AÑADA

2019

REGIÓN

Valle de Uco, Tunuyán
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

69% Malbec
14% Cabernet Sauvignon
7% Cabernet Franc
6% Merlot
4% Petit Verdot

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza



VINIFICACIÓN

La cosecha de las uvas se realizó de forma manual. El transporte se hizo en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos.

El Petit Verdot se cofermentó con parte del Malbec de Finca La Pampa en tanque de acero inoxidable.

El resto de los varietales se fermentaron por separado.

Malbec de Finca El Oasis fermentó en tanques de acero inoxidable.

Malbec Finca la Pampa fermentó en tanque de acero inoxidable y cubas de 7.000 l.

Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon fueron microvinificados en barricas.

Merlot fue vinificado en tanque de acero inoxidable.

Se practicó maceración en frío a 8 – 10 °C durante 4 - 5 días.

La fermentación alcohólica se realizó con levadura seca seleccionada y con levaduras indígenas a temperatura controlada entre 28 – 29 °C durante 7 - 12 días. Luego, el vino continuó en maceración por 5 - 10 días más (dependiendo de la variedad y la degustación). Finalizada esta etapa, se realizó el descube y llenado de barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica de forma espontánea.

Luego de aproximadamente 6 meses de crianza se realizó el corte en tanques y se volvió a las barricas a continuar la crianza por aproximadamente 10 meses más.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 15 %

Acidez g/L tartárica: 5,8 g/l

Azúcar residual g/L: 2,00 g/l

pH: 3,67

Edición Limitada: 74.666 botellas