



PRODUCTO

Numina

AÑADA

2021

REGIÓN

Valle de Uco, Tunuyán
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

100% Malbec

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Color rojo violeta, intenso.

En nariz se perciben notas especiadas, que recuerdan la pimienta blanca confiriéndole frescura, las cuales se combinan con aromas florales, como violetas y rosas.

En la boca es jugoso, energético y de final persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Este vino está elaborado con uvas 100% Malbec, provenientes de nuestras fincas.

40% Finca el Oasis, a 1100 – 1150, cosechado entre el 23 de marzo y 7 de abril. Implantados entre año 2003 y 2008. Conducidos en espaldero. Densidad de plantación 5000 pl/ha. Riego por goteo. Suelo poco profundo franco arenoso, con presencia de carbonatos y piedras con precipitados de carbonatos de calcio a partir de los 20 cm de profundidad.

60% Finca La Pampa, IG San Pablo 1250, cosechado entre el 10 y 16 de abril. Implantadas en el año 2013. Conducidas en espaldero. Densidad de plantación 5000 plantas/ha. Suelo franco arenoso, con presencia de pocas piedras desde la superficie y van aumentando en cantidad a partir de los 50 cm donde se comienza a ver precipitados de carbonato de calcio.

VENDIMIA

En Finca el Oasis la temporada 20-21 en general fue más fresca y humedad que la temporada anterior, pero si consideramos cada una de las estaciones del año, la primavera particularmente fue fresca y seca, aumentando la cantidad de eventos de helada pero a la vez, retrasando la fenología y colaborando a que no fuese significativo los efectos de la misma.

Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de noviembre y diciembre.

En Finca La Pampa temporada 20-21 en general fue más fresca y seca en primavera, fresca y humedad en verano, una primavera de estas características, trajo como consecuencia un retraso de la fenología, colaborando a que no fuese significativo el efecto de la helada temprana.

Los días más cálidos se concentraron en los meses de diciembre y enero, durante la madurez las máximas se vieron atemperadas por el efecto de las lluvias, considerando mayor cantidad de días nublados y mayor HR.

Las lluvias de verano comprometieron la sanidad de las variedades tempranas (Chardonnay, Pinot y Sauvignon) que ya habían acumulado suficiente azúcar hasta ese momento, como este ciclo húmedo se acotó hasta la primera quincena de marzo, el resto de las variedades gozaron de excelente calidad y muy buena concentración de ácido.



SALENTEIN
NUMINA

MALBEC
2021

PRODUCTO

Numina

AÑADA

2021

REGIÓN

Valle de Uco, Tunuyán
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

100% Malbec

ENÓLOGO

José Galante/Jorge Cabeza

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano, el transporte se realizó en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de los racimos.

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

La vinificación se llevó a cabo el 15% en cubas de 7000 litros y el 85% en tanques de acero inoxidable de diferentes capacidades. La fermentación se produjo a temperatura controlada entre 28-29°C, parte (60%) se realizó con levaduras secas seleccionadas y parte (40%) con levaduras indígenas. Se realizaron trabajos de remontaje, delestaje y pissage. Una vez terminada la fermentación alcohólica, el vino continuó en maceración por 8 -12 días más. 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 6 meses se realizó el corte de los diferentes componentes, se volvió a barricas. El tiempo total de su paso por roble francés fue de 14 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 14.5

Acidez g/L Tartárica: 5.6

Azúcar residual g/L: 1.8

pH: 3.63

Fecha de fraccionado: Noviembre 2022

Volumen fraccionado: 175000 litros

