



PRODUCTO

Numina

VARIEDAD

100% Chardonnay

AÑADA

2021

REGIÓN

Tunuyán, Uco Valley,
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante – Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Color amarillo, con tintes verdosos. Notas a pera, manzana amarilla, te, flores de azahar. De una frescura, acidez y elegancia extraordinaria.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas chardonnay plantadas los años 2007/2008 entre los 1.250 y 1.300 m.s.n.m., en nuestra Finca La Pampa, dentro de la IG San Pablo. Densidad de plantación 5000 pl/ha. Riego por goteo.

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

Las uvas fueron cosechadas los días 8 y 11 de marzo.

VENDIMIA

La temporada 20 - 21 fue en general más seca y fresca en primavera y más fresca y húmeda en verano, como consecuencia, la brotación se retrasó 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, dando como resultado una madurez equilibrada con buena concentración de azúcar.

En Finca La Pampa, las lluvias de verano pusieron en riesgo la sanidad de las variedades tempranas, ya que las mismas habían acumulado suficiente azúcar hasta ese momento, lo que hizo que se tuviera gestionar una cosecha muy detallada de las mismas. 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.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon en forma manual, el transporte se realizó en bins de 400 kg. Para la elaboración se aplicó el método oxidativo. Los racimos fueron volcados a prensa neumática donde se realizó la separación del jugo. Se practicó un desborre previo a la fermentación.

El 60 % de la fermentación se realizó en barricas de roble francés, 25 % en copa de concreto, 15 % en tanques de acero inoxidable. Se utilizaron levaduras seleccionadas e indígenas a temperatura controlada entre 18 – 20 °C. Se realizó fermentación maloláctica parcial 40 %, trabajos de battonage hasta finalizada la misma y crianza sobre borras durante 8 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 13.5 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 6.7 g/l.

Azúcar residual g/l: 1.80 g/l.

pH: 3.3

Apto vegano 

Edición limitada de 24.666 botellas


SALENTEIN
VALLE DE UCO