



PRODUCTO

Numina

VARIETDAD

Pinot Noir

AÑADA

2021

REGIÓN

Valle de Uco - Tunuyán - IG San Pablo

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

100% Pinot Noir

ENÓLOGO

José Galante – Jorge Cabeza



NOTA DE CATA:

Numina Pinot Noir es de color rojo cereza, brillante. Posee aromas a hierbas frescas que se combinan con notas de frutas rojas como guindas y cerezas. En boca es frutado, se destaca por su frescura, taninos de textura fina y jugosidad.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO:

Para la elaboración de este vino se utiliza uva Pinot Noir, proveniente de parcelas ubicadas en Finca La Pampa, dentro de la IG San Pablo a 1.200 m.s.n.m. – 1.300 m.s.n.m.

Suelo de origen aluvial franco arenoso, con presencia de piedras cubiertas con carbonato de calcio.

La cosecha se realizó de forma manual el día 24 de febrero y 19 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 humedad relativa, dando como resultado una madurez equilibrada con buena concentración de azúcar.

VINIFICACIÓN:

Este vino se compone de 6 % uvas microvinificadas en barricas de roble francés, 27 % fermentado en tanques de acero inoxidable, 50 % en cubas de roble y 18 % en copa de concreto. Los componentes fermentados en tanques y cubas lo hicieron con presencia del 10 % de racimo entero.

Se realizó maceración prefermentativa a 10 °C durante 3 - 5 días utilizando levaduras de bioprotección y gases inertes, lo que nos permite eliminar el uso de sulfitos en esta etapa del proceso.

Luego, para la fermentación alcohólica se utilizó levadura seleccionada específicamente para esta variedad y levaduras indígenas. Este proceso se realizó a temperatura controlada entre los 27 – 29 °C y duró 6 - 8 días aproximadamente. Luego, el vino fue descubado y colocado en barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica y permaneció 9 meses en contacto con las lías.

ANÁLISIS:

Graduación alcohólica / Alcohol: 13.5%

Acidez g/L Tartárica: 5.7 g/l

Azúcar residual g/L: 1.9 g/l

pH: 3.6

Apto vegano



Edición limitada de 36.000 botellas


SALENTEIN
VALLE DE UCO