



SALENTEIN

NUMINA

NUMINA 2010



Producto — Numina

Añada — 2010

Región — Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza

País de Origen — Argentina

Blend — 65% Malbec, 14% Cabernet Sauvignon,

8% Petit Verdot, 8% merlot y 5% Cabernet Franc.

Enólogo — José Galante

NOTA DE CATA



El vino presenta un intenso y profundo color rojo/violeta.

Aromáticamente es muy complejo, se perciben aromas de cerezas negras, frambuesas, arándanos, casis, especias, menta y delicadas notas de vainilla propias de su crianza en madera.

En la boca es un vino intenso, robusto, pero al mismo tiempo fino y elegante. Sus taninos son firmes, de buen grano y textura, amplio en la media boca, con un final largo y untuoso donde hace su aporte el Petit Verdot.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Viñedos propios de nuestra finca más antigua, El Oasis, ubicada entre los 1050 y 1200 msnm. Los suelos de nuestras fincas son poco profundos, aluvional – pedregoso, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica.

Este blend está elaborado con las mejores uvas Malbec del cuadro N° 78 (año de plantación: 1999), Cabernet Sauvignon del cuadro N° 20 (año de plantación: 1977), Merlot del cuadro N° 16 (año de plantación 1979), Cabernet Franc del cuadro N° 21 (año de plantación: 1997) y Petit Verdot del cuadro N° 103 (año de plantación: 2003). Vides equilibradas, conducidas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez óptima.

VENDIMIA



Para la elaboración de este vino hemos utilizado uvas de nuestro viñedo El Oasis. Se trata de los viñedos más antiguos que Bodega Salentein posee en el Valle de Uco.

En términos generales podemos decir que la cosecha 2010, nos entregó uvas en muy buenas condiciones de sanidad. Fue un año relativamente calido por lo que fue necesario trabajar mucho en el seguimiento de la madurez de las uvas para cosecharlas en su punto óptimo de madurez y concentración polifenólica. Aromáticamente los vinos son muy expresivos tanto en intensidad como en su tipicidad varietal.

VINIFICACIÓN



Las uvas se cosecharon a mano, el transporte se realizo en bins de plastico de 400 kg. Se realizo selección de racimos y decobajado de los frutos. La fermentación se realizo en cubas de madera de 7.000 litros. Los componentes del corte se elaboraron por separado, despues de 6 meses de crianza en barricas, se vaciaron las barricas, se realizo el corte, el cual volvio a las barricas de roble y termino su crianza, el tiempo total de crianza fue de 16 meses.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica: 14,5 %

Acidez Tartárica g/l: 5,63

Azúcar Residual: 2,17

pH: 3,71



BODEGAS
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA