



SALENTEIN
NUMINA
NUMINA 2009



Bodega	Bodegas Salentein	Varietal	64% Malbec; 18% Cabernet Sauvignon; 11% Merlot; 5% Cabernet Franc; 2% Petit Verdot
Producto	Salentein Numina	Añada	2009
Enólogo	José Galante		

www.bodegasalentein.com

NOTAS DE CATA



Vino de color rojo/violeta, de gran intensidad y profundidad.

En la nariz es intenso y complejo. Se perciben aromas a frutas rojas y negras, tales como mora, arándanos, grosella negra y cassis. El Malbec aporta la nota floral típica de la violeta; mientras que el Cabernet Sauvignon brinda sus característicos aromas especiados y mentolados. Los 16 meses de crianza en barricas de roble francés, brindan las inconfundibles notas de la vainilla, clavo de olor y especias.

En la boca es un vino maduro, complejo, de gran cuerpo y estructura. Tiene una entrada suave, luego es amplio en la media boca, allí el Cabernet Franc aporta sus taninos suaves, redondos y envolventes. El Petit Verdot brinda notas exóticas y voluptuosas. Vino con un prolongado y elegante final.

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, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción, con un eficiente control del riego por goteo y una madurez óptima.

VENDIMIA



La cosecha 2009 fue notablemente calurosa, por lo que los riegos, el manejo de la canopia y la cosecha levemente anticipada, fueron decisivos para preservar la tipicidad varietal en cada uno de los componentes del corte.

Las temperaturas diurnas y la sumatoria fueron un poco mas elevadas de lo normal, pero fuimos favorecidos por la constante frescura nocturna en estas altitudes; originando una gran amplitud diaria, que condujo a la conservación de la acidez, precursores aromáticos y sobre todo la tipicidad varietal.

Para lograr la concentración necesaria, la producción por planta se comenzó a definir en invierno con la poda, se siguió con un desbrote y luego un raleo de racimos eligiendo los racimos mejor ubicados para finalmente definir una carga por planta en 1.2 kg. El manejo de canopia es muy importante para definir en cada variedad el perfil que queremos obtener en nuestros vinos y que es la máxima expresión del terroir Valle de Uco.

VINIFICACIÓN



Las uvas fueron cosechadas 100% en forma manual, en horas tempranas de la mañana, en cajas plásticas de 18 kg. Apenas llegaron a la bodega, se realizó una selección de racimos, descobajado suave, sin romper el grano (la uva no se muele), y luego una selección de granos. Desde la mesa de selección, los granos pasaron directamente a una tolva de 450kg, de allí se condujo al tanque, sin la utilización de bombas, donde se le practicó una maceración fría de 4/5 días a 10°-12° C con los granos prácticamente enteros y para lograr así una delicada extracción de aromas y color. Luego de la maceración fría, se procedió a la siembra de levaduras seleccionadas; dando origen al inicio de la fermentación, la cual fue controlada entre 26-28° C durante 12/15 días. Diariamente se realizaron remontajes y pisados manuales del sombrero, de una forma muy suave hasta el final de fermentación. Posteriormente la maceración continuó por 20 días más. Finalizada esta etapa, el vino se descubó e inmediatamente fue trasegado a barricas de roble francés de primer y segundo uso, donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El vino es trasegado de las barricas y se envasa sin filtrar, dejándolo en estiba de botellas por otros nueve meses.

ANÁLISIS



Graduación alcohólica:	14,9 %
Acidez tartárica g/l:	5,48
Azúcar residual g/l:	1,80
pH:	3,65



BODEGAS
SALENTEIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

Prova da safra 2011, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.