



SALENTEIN
NUMINA
NUMINA 2011



Producto _____ Numina	País de Origen _____ Argentina
Añada _____ 2011	Blend _____ 61% Malbec, 21% Cabernet Sauvignon,
Región _____ Valle de Uco – Tunuyán – Mendoza	7% Petit Verdot, 8% merlot y 3% Cabernet Franc.
	Enólogo _____ José Galante

NOTA DE CATA



Su color es rojo violáceo, vivo, intenso y profundo.
Su aroma es complejo y elegante, revelando notas a tabaco, casis, arándanos, especias y notas a vainilla y dulce de leche.
En la boca es amplio, intenso, de buen cuerpo y estructura tánica, con un final largo y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



Este blend está elaborado con uvas
Malbec de los cuadros N° 901 – 902 (año 2004) y Cejos de Finca El Oasis, cosechados entre los días 12/04 y 20/04.
Cabemet Sauvignon del cuadro N° 721, Clon 169 (año 2003) de Finca El Oasis cosechado el día 30/04.
Merlot del cuadro N° 16, (año 1979) Finca El Oasis, cosechado en día 5/04.
Cabemet Franc del cuadro N° 21, Clon R9 (año 1997) Finca El Oasis, cosechado el día 27/04.
Petit Verdot del cuadro N° 717, Clon 400 (año 2003) Finca El Oasis, cosechado el día 28/04.

VENDIMIA



El invierno presentó temperaturas promedio superiores a la media histórica (6,7 °C - 44 °F), sin embargo el requerimiento de frío de la vid fue satisfecho adecuadamente lo que dio origen a una brotación de yemas muy pareja y en un período relativamente corto que garantizó una floración concentrada.

La primavera no mostró diferencias significativas con los valores promedio normales de temperatura para el Valle de Uco (14 °C – 57,2 °F), con la mayoría de los días soleados y escasa nubosidad, fue una primavera seca prácticamente sin precipitaciones ni viento zonda. Cabe destacar que se produjo una helada la primera quincena de noviembre que afectó en diverso grado la producción, según la ubicación del viñedo dentro del Valle de Uco, así las zonas más bajas del Valle (San Carlos) sufrieron las temperaturas más bajas y los mayores daños, nuestros viñedos en la zona alta del Valle de Uco no sufrieron daño alguno pero los que poseemos en la zona de La Consulta fueron afectados en un 15% de su producción.

El verano se presentó muy seco y solo tuvimos precipitaciones a fines de febrero que no tuvieron influencia en la calidad de la cosecha. En general el verano se mantuvo con temperaturas máximas inferiores a las normales (18,3 °C - 65 °F) que fueron atrasando los procesos fenológicos, envero una semana y sobre todo la cosecha que estuvo demorada dos semanas. Esta situación determinó que el período de madurez fuera más largo y en consecuencia más lento, esto dio como resultado uvas con excelentes niveles de acidez y una expresión frutal más intensa que la de años anteriores.

Dadas las condiciones mencionadas la cosecha 2011 fue de muy buena a excelente.

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 volvió 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:	5,78
Azúcar Residual:	1,92
pH:	3,79



BODEGAS
SALENTEIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

Safrá 2011. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.