



SALENTEIN
NUMINA

Petit Verdot
2020

VINO

Numina

VARIEDAD

Petit Verdot

AÑADA

2020

REGIÓN

San Pablo G.I. -Valle de Uco
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante / Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Rojo violáceo, intenso. Expresivo y complejo. En la nariz se destacan notas a eucalipto y laurel que se combinan con notas de casis. En boca es intenso, presenta taninos firmes y jugosos, típicos de los petit verdot del Valle de Uco, su final es fresco y prolongado.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Este vino está elaborado con uvas Petit Verdot, clon 400 provenientes de parcelas antiguas de Finca el Oasis, cuarteles 717 y 718, a 1.150 m.s.n.m.

Nuestra finca El Oasis tiene la particularidad de tener 465 HA cultivadas, viñedos cultivados del 1996 al 2012, se conserva la flora nativa entre las hileras, 100 % riego por goteo, desde los 1.000 m.s.n.m. hasta 1.175. Se encuentra en Los Árboles.

La densidad de plantación es de 5.500 plantas por hectárea, conducido en espaldero, cordón bilateral.

El suelo es aluvial, franco arenoso. Con presencia de piedras y carbonato de calcio a partir de los 40 cm de profundidad.

La cosecha se realizó el día 25 de marzo.

VENDIMIA

La temporada 2019 - 2020 fue más cálida y seca que la temporada anterior. No se registraron temperaturas bajo cero durante el período de vegetación.

La baja humedad relativa se tradujo en uvas con excelente estado sanitario.

En Finca el Oasis, hubo menos días con temperaturas de 30 °C que el año anterior y hubo más días con temperaturas superiores a 33 °C siendo los días más cálidos los de final de la temporada, aumentando rápidamente la concentración de azúcar de las uvas, adelantando la fecha de cosecha, sobre todo, de las variedades tintas.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano, el transporte se realizó en bins de 400 kg. Se realizó selección y descobajado de racimos.

Se practicó maceración en frío a 8 - 10 °C durante 5/6 días.

La fermentación se llevó a cabo con levaduras secas seleccionadas 50 % en cubas de roble y 50% en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 27 – 29 °C.

Se realizaron trabajos de remontaje. Una vez terminada la fermentación alcohólica llevada a cabo en 10/12 días, el vino continuó en maceración por 4 días más.

Finalizada esta etapa, se realizó el descube y llenado de barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El tiempo de crianza fue de 14 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14,5 % v/v

Edición limitada de 13.000 botellas

Acidez g/L Tartárica: 5,70 g/l

Azúcar residual g/L: 2,00 g/l

pH: 3,69



SALENTEIN
VALLE DE UCO