



SALENTEIN
NUMINA

SYRAH
2016

PRODUCTO

Numina

AÑADA

2016

REGIÓN

Valle de Uco, Tunuyán,
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

BLEND

100% Syrah

ENÓLOGO

José Galante



NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso. El aroma es complejo, combina notas a frutos negros, pimienta negra, con delicadas notas ahumadas. La entrada en boca es dulce, fresco, taninos sedosos, final largo y persistente.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Este vino está elaborado con uvas Syrah, clon 99 provenientes de vides de Finca el Oasis implantadas en el año 1996. La cosecha se realizó el día 13 de abril

VENDIMIA

Las condiciones particulares del año, influenciado por la “Corriente del niño”, trajo como consecuencia precipitaciones por encima de los 500 mm en la temporada, esto es un 100% de lo registrado históricamente. El último registro de un año tan húmedo fue la temporada 98-99. La consecuencia de esto, fue elevada humedad relativa y días nublados, lo que hizo atemperar las T°C máx durante los meses de primavera, retrasando los estadios fenológicos.

Las uvas se cosecharon con mayor acidez y menor brix que otros años. Una acidez con altas concentraciones de ácido málico, muy diferente a lo que estamos acostumbrados, donde el principal componente de la acidez de nuestras uvas es el ácido tartárico. Podría parecer una contradicción que con una disminución de la amplitud térmica, las concentraciones de ácido sean mayores, pero esto es explicado porque la disminución de la brecha entre las temperaturas, fue dada por la disminución de la T°max, mientras que la T°C min se mantuvieron, entonces continuo ralentizado el metabolismo y con ello la respiración de ácidos. La madurez de polifenoles fue correcta e inclusive tuvo coherencia con la madurez técnica o de contenido azucarino.

VINIFICACIÓN

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

Se practicó maceración en frío a 8 – 10 °C durante 5 días.

La fermentación se llevó a cabo en cubas de 7000 l de capacidad a temperatura controlada entre 28-29°C. Se realizaron trabajos de remontaje y delestague. Una vez terminada la fermentación alcohólica y luego de 8 días de maceración se realizó el descube y llenado de barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura /:

Levadura seca activa seleccionada.

Maceración /: 25 días.

Temperatura/ tiempo de fermentación:

12 días 28-29C

Manipulación reductiva: N/A

Tipo de roble: Barricas Roble Francés.

Estabilización por frío: N/A

Tipos de filtración: N/A

ANÁLISIS

Graduación alcohólica / Alcohol: 13.5

Acidez g/L Tartárica: 5.25

Azúcar residual g/L: 1.80

pH: 3.7