



#### PRODUCTO

Numina

#### VARIETAL

Cabernet Franc

#### AÑADA

2021

#### REGION

Valle de Uco, Tunuyán,  
Mendoza

#### PAÍS DE ORIGEN

Argentina

#### ENÓLOGO

José Galante – Jorge Cabeza



#### NOTA DE CATA

Rojo rubí, expresivo aromáticamente, fresco, balsámico, notas de regaliz, chocolate blanco y pimienta blanca y hojas frescas de tabaco y tomate. En la boca es amable, jugoso de buena longitud.

#### COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Cabernet Franc, clones 331, 214, 210 de los cuarteles 708, 710, 711. Implantados los años 1999 y 2000 entre los 1100 y 1150 msnm.

Los suelos, de origen aluvial son arenosos franco arenoso con presencia de limo en la parte superior y presencia de piedras ricas en carbonatos a partir de los 50 cm de profundidad.

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 1000 msnm hasta 1175. Se encuentra en “Los Árboles”.

#### VENDIMIA

La temporada 20-21 en general fue más fresca y humedad que la temporada anterior, pero, si consideramos cada una de las estaciones del año, la primavera particularmente fue fresca y seca, aumentando la cantidad de eventos de helada, pero a la vez, retrasando la fenología y colaborando a que no fuese significativo los efectos de la misma.

Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de noviembre y diciembre.

La cosecha se hizo de forma manual entre los días 13 y 14 de marzo.

#### VINIFICACIÓN

El transporte se realizó en bins de 400 kg. Se realizó selección de racimos y descobajado de las uvas.

La vinificación se llevó a cabo 30 % en cubas de roble, 10 % en copas de concreto, resto en tanques de acero inoxidable de diferentes capacidades.

Se practicó maceración en frío a 8 – 10 °C durante 4 - 6 días.

Para la fermentación se utilizaron levaduras indígenas y levaduras seleccionadas y la misma se produjo a temperatura controlada entre 26-29 °C durante 10 - 15 días. Se realizaron trabajos de remontaje. Luego, el vino continuó en maceración por 3 - 5 días más. Finalizada esta etapa, se realizó el descube y llenado de barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica de forma espontánea.

El vino permaneció en barricas de roble francés por aproximadamente 14 meses.

#### ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14.5 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 6.35 g/l

Azúcar residual g/L: 2 g/l

pH: 3.60

Apto vegano



Edición limitada de 62.266 botellas

  
**SALENTEIN**  
VALLE DE UCO