



Salentein Numina Petit Verdot

Omschrijving

Een wijn met een intense, paarsrode kleur. Muntachtige en kruidige tonen zoals zoethout en laurier vermengd met duidelijke hints van zwart fruit zoals bosbessen en zwarte bessen komen je tegemoet in de geur. Een intense smaak met stevige en sappige tannines die de wijn een frisse en lange afdronk geven.

Druivenras(sen)

Petit Verdot

Vinificatie

Druiven werden met de hand geoogst en naar de winery gebracht in plastic bakken van 400 kg. Vervolgens volgde clusterselectie, ontsteling en het persen van de druiven. Koude maceratie werd gedurende 5 dagen uitgevoerd bij 8 - 10 °C. Fermentatie vond plaats op eiken vaten bij een gecontroleerde temperatuur tussen 27-29 °C. Nadat de alcoholische gisting was voltooid na 14 dagen ging het maceratieproces nog 3 dagen door. Zodra deze fase was voltooid, volgde het bewaren van de wijn in eiken vaten waar malolactische gisting plaatsvond.

Herkomst

Gelegen in sub regio Uco Valle, uit de regio Mendoza, mag men bij Bodegas Salentein met recht spreken van een unieke locatie. De naam van de wijngaard voor de Numina wijn is 'El Oasis'. Deze wijngaard is het laagst gelegen, maar heeft het langste groeiseizoen, zo krijgt u een mooie rijpe wijn met zachte tannine voorgeschoteld.

Deze wijn is 100% gemaakt van Petit Verdot druiven afkomstig van wijngaarden op het landgoed El Oasis. De plantdichtheid is 5.500 planten per hectare. De grond is alluviaal, zand-leem, er zijn kiezelstenen in de eerste 40 cm van de bodem en er zit calciumcarbonaat van biologische oorsprong in grotere diepte.

Eettips

Deze Petit Verdot past goed bij onder andere wilde eendenborst en goulash. Ook bij oude, rijpe kazen als Comté is deze wijn een goede begeleider.

Serie uitleg

Numina betekend 'de ziel van de wijngaard'. Keldermeester José Galante weet de ziel van deze bijzondere blend met liefde en aandacht in de fles te krijgen.



Bijzonderheden

Speciale weersomstandigheden, beïnvloed door "El Niño", zorgden voor regenval van meer dan 500 mm gedurende het seizoen, een record. Het laatste record van zo'n nat jaar was het seizoen 98-99. Het resultaat was een hoge luchtvochtigheid en er waren bewolkte dagen, waardoor de maximale temperaturen milder werden tijdens de lentemaanden, vertragende fenologische stadia. In januari, de natste maand, was er valse meeldauw op druivenbladeren en clusters, deze factor samen met een late vorst droegen bij aan lagere opbrengsten. Voornamelijk onder de voor- en middenseizoen variëteiten (Chardonnay-Pinot Noir-Malbec). Druiven werden geoogst met een hogere zuurgraad en een lager brixniveau ten opzichte van voorgaande jaren. De zuurgraad had hoge niveaus van appelzuur, deze situatie was heel anders dan we gewend zijn want het hoofdbestanddeel in de zuurgraad van onze druif is wijnsteenzuur. Omdat er een daling was van het temperatuurbereik, lijkt het misschien een contradictie dat de zuurconcentraties hoger waren. Dit kan echter worden verklaard door het feit dat de afname van de temperatuurkloof het gevolg was van lagere maximale temperaturen, terwijl de minimum temperaturen stabiel bleven. Als gevolg hiervan werd het metabolisme vertraagd waardoor de zuurgraad werd beïnvloed. De rijpheid van polyfenolen was voldoende en consistent met het suikergehalte of de technische rijpheid.

Wijnhuis omschrijving

In het hart van de Mendoza ligt de Uco Vallei, staat de bodegas Salentein. De befaamde Argentijnse wijnmaker José "Pepe" Galante is sinds 2010 hoofd-wijnmaker en wordt door velen beschouwd als één van de meest invloedrijke en belangrijkste wijnmakers van Zuid-Amerika.

Aanvullende informatie

| | |
|--------------------|------------------------|
| Artikelnummer: | 0469381 |
| Wijnsoort: | Rode wijnen |
| Inhoud: | 75 |
| Alcoholpercentage: | 14 |
| Jaar: | 2017 |
| Land: | Argentinië |
| Streek: | Mendoza |
| Appellatie: | Valle de Uco - Mendoza |
| Wijnhuis: | Bodegas Salentein |

