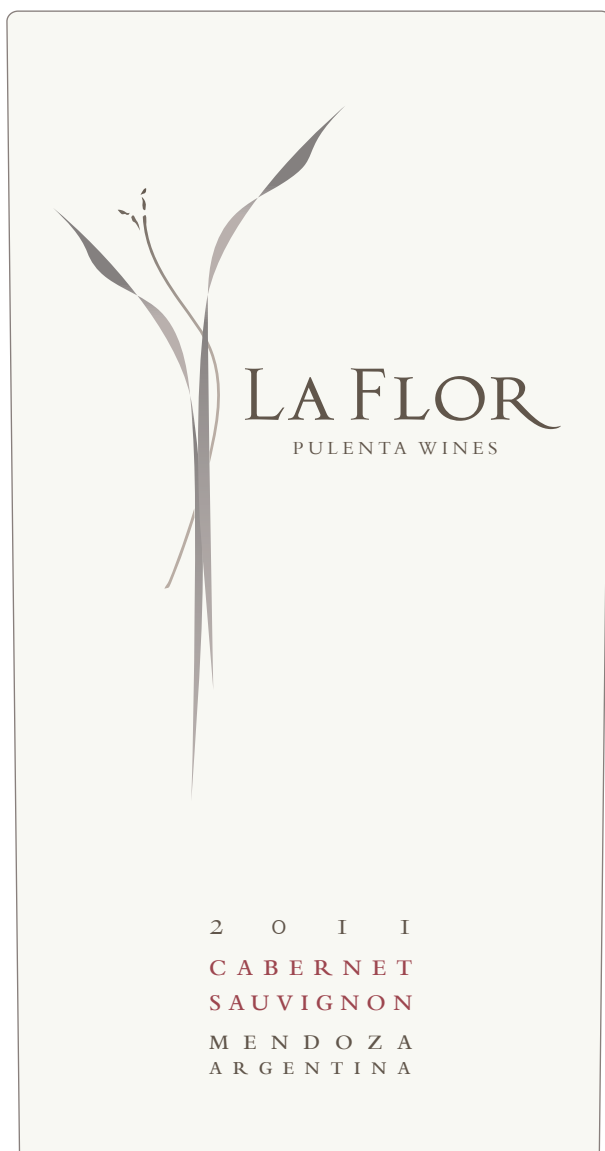


LA FLOR

CABERNET SAUVIGNON



NUESTRA FILOSOFÍA

“HACER UN GRAN VINO ES UN ACTO DE GENEROSIDAD, DE PENSAR SIEMPRE EN EL OTRO QUE LO DEGUSTARÁ. NUESTRA MISIÓN ES PRODUCIR SERIES LIMITADAS DE GRANDES VINOS, ELABORADOS CON ORGULLO EN ARGENTINA”

VIÑEDO

- UBICACIÓN: VIÑEDOS PROPIOS DE FINCA “EL CHICHE”, AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA Y VIÑEDOS PROPIOS DE FINCA “VIÑEDOS DE DON ANTONIO” VALLE DE UCO MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 METROS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1200 METROS EN VIÑEDOS DE VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DEL DÍA QUINCE DE ABRIL DE 2011
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG

VINIFICACIÓN

- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- DE 12 A 24 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8 °C.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y PILETAS DE CONCRETO.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO.
- 30% DE MADERA EN FERMENTACIÓN Y UN PASO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,70 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3,65
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE DE 2011
- PRODUCCIÓN: 8000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“SU COLOR, ROJO RUBÍ PROFUNDO CON DESTELLOS VIOLETAS, DE AROMA ESPECIADO QUE RECUERDA A EUCALIPTOS Y PIMIENTA, NOTAS DE CONFITURA DE CIRUELAS QUE LE APORTAN MAYOR COMPLEJIDAD, SON ACOMPAÑADAS POR LA VAINILLA Y TABACO PROVENIENTES DE LA MADERA. EN BOCA, SE PRESENTA REDONDO, DE BUENA CONCENTRACIÓN CON TANINOS SUAVES QUE LE CONFIEREN ESTRUCTURA Y BUEN VOLUMEN. SU FINAL, ELEGANTE Y PROLONGADO HACEN DE ESTE UN GRAN VINO”.

RUTA PROVINCIAL 86. KM 6,5 - ALTO AGRELO - MENDOZA.

WWW.PULENTAESTATE.COM