

PULENTA ESTATE

CHARDONNAY



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"

NOTA TÉCNICA: VENDIMIA 2002

- VARIEDAD: 100% CHARDONNAY
- FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVO PARA OBTENER LA MEJOR EXTRACCIÓN DE LOS CARACTERES DE LA MADERA CONJUNTAMENTE CON TODA LA FRUTA DEL CHARDONNAY.
- SEPARACIÓN POR LOTES PARA ASEGURAR EL USO DE LAS MEJORES UVAS QUE DARÁN LOS MEJORES CORTES.
- 100% DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS, PARA SUAVIZAR LOS ÁCIDOS.
- TODA LA UVA PROVIENE DE NUESTRA FINCA UBICADA EN ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KILOS Y DOBLE SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y UVAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

DESDE EL AÑO 2003, HEMOS SIDO ELEGIDOS POR PORSCHE PARA ACOMPAÑAR LOS LANZAMIENTOS MUNDIALES DE SUS NUEVOS MODELOS. ESE MISMO AÑO, PORSCHE, PRESENTA EL PRIMER VEHÍCULO SUV DE LA MARCA. EL CAYENNE. ACOMPAÑANDO ESTE NUEVO DESAFÍO, NACIÓ ESTA EDICIÓN ESPECIAL CAYENNE CHARDONNAY 2002. DE COLOR AMARILLO LIMÓN Y TONOS VERDOSOS, ESTE VINO PRESENTA UN DELICADO BALANCE CÍTRICO, AROMAS MINERALES Y NOTAS TROPICALES. SU FERMENTACIÓN EN ROBLE FRANCÉS AÑADE NOTAS DE VAINILLA Y MANTECA. EN BOCA SE PRESENTA CON BUEN EQUILIBRIO DE ACIDEZ, UN FINAL PROLONGADO Y CREMOSO.

"LA NARIZ ES UN DELICADO BALANCE CÍTRICO, AROMAS MINERALES Y NOTAS TROPICALES. LA FERMENTACIÓN EN ROBLE FRANCÉS AÑADE NOTAS SUAVES DE VAINILLA Y MANTECA. EN BOCA PRESENTA UNA BUENA ESTRUCTURA, BUENA ACIDEZ, CON FINAL DE BOCA LARGO Y CREMOSO"

INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CHARDONNAY DE LOS CUARTELES 1 OESTE Y 3 OESTE DE LA FINCA EL CHICHE (16 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: ENTRE 60 Y 80 QQ.
- TERMINACIÓN: 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (100% BARRICAS NUEVAS)
- ALCOHOL: 13,5%
- ACIDEZ TOTAL: 5.49 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3.4
- EMBOTELLADO: JULIO 2003
- PRODUCCIÓN: 7.600 BOTELLAS.

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

WWW.PULENTAESTATE.COM