

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN PINOT NOIR 2012

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: UVA PROVENIENTE DEL CURTEL NÚMERO 23 DE «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ÚLTIMA SEMANA DE MARZO DEL 2012.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- 10 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,20 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,73
- AZÚCAR: 2,10 G/L
- EMBOTELLADO: FEBRERO DE 2013
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«SUTIL COLOR ROJO RUBÍ DE INTENSIDAD MEDIA, PERO DE MUY BUEN BRILLO. SUS AROMAS A FRUTOS ROJOS Y ROSAS, APORTAN UNA DELICADA COMPLEJIDAD. SU ENTRADA EN BOCA ES FRESCA Y SUAVE GRACIAS A LA NOTABLE PRESENCIA DE TANNOS REDONDOS Y MADUROS. SU PASO POR BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA, DURANTE 10 MESES LE OTORGA UN ELEGANTE Y PROLONGADO FINAL».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE GRAN PINOT NOIR 2012

OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS CONSIDERING THE ONE WHO WILL TASTE IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE LIMITED SERIES OF GREAT WINE PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

- LOCATION: VINEYARDS FROM “VIÑEDOS DON ANTONIO”, UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.200 METERS.
- VARIETAL: 100% PINOT NOIR.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 1.300 BOTTLES /HA.

HARVEST

- HARVEST: LAST WEEK OF MARCH 2012.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN NEW FRENCH OAK BARRELS
- 10 MONTHS OAK AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,20 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,73.
- SUGAR: 2,10 G/L
- BOTTLED: FEBRUARY 2013.
- PRODUCTION: 500 CASES.

TASTING NOTES

«THE WINE HAS A SUBTLE YET BRIGHT RUBY RED COLOR. ITS AROMAS OF RED FRUITS AND ROSES GIVE A DELICATELY COMPLEX AROMA. THE PROPERLY RIPENED FRUIT MAKES THIS SMOOTH ON THE PALATE, AND THE FRENCH OAK DURING 10 MONTHS GIVES THE WINE A TOUCH OF DISTINCTIVE ELEGANCE».

