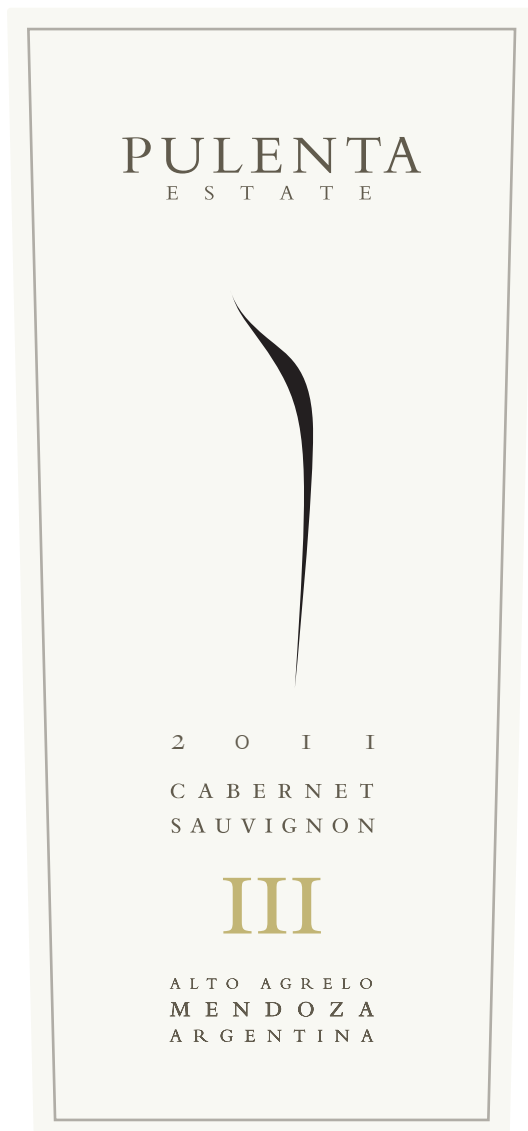


# PULENTA ESTATE

## 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: ALTO AGRELO LUJAN DE CUYO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 METROS.
- COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON DE LOS CUARTELES 9 Y 10 OESTE DE LA FINCA EL CHICHE (20 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).
- ANTIGÜEDAD: VIÑEDOS PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 70 QQ

### COSECHA

- COSECHA: A PARTIR 2 QUINCENA ABRIL.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 2 DÍAS DE MACERACIÓN FRÍA A 8° C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES ACERO INOXIDABLE, PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- MADURACIÓN: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (50% DE SEGUNDO USO Y 50% BARRICAS NUEVAS)
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5.85 G/L (AC. TARTÁRICO).
- PH: 3,60.
- EMBOTELLADO: MAYO 2012
- PRODUCCIÓN: LIMITADA.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“A LA VISTA SE PRESENTA ROJO PUNZANTE Y PROFUNDO. EN NARIZ SE ADVIERTEN AROMAS ESPECIADOS Y ALGO DE PIMIENTO, FRUTOS SECOS Y DELICADAS NOTAS A TABACO Y HUMO. EN BOCA SE PERCIBE SU FUERZA VARIETAL, SU ESTRUCTURA EXPRESA Y POTENCIA, SUS TANINOS SE PERCIBEN SUAVES Y ATERCIOPELADOS REVELANDO UNA INCANSABLE DEDICACIÓN DE LOS TÉCNICOS DESDE EL VIÑEDO A LA BOTELLA”.

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

W W W . P U L E N T A E S T A T E . C O M