

# PULENTA ESTATE

## MERLOT



### 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 2007

- VARIEDAD: 100% MERLOT.
- MANEJO DEL AGUA Y BAJOS RENDIMIENTOS, PARA LOGRAR UNA EXCELENTE CONCENTRACIÓN.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CONTROLADA DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA PARA OBTENER LA SUAVIDAD NECESARIA EN BOCA.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“ESTAS NOTABLES VARIACIONES DE TEMPERATURA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE, LLEVAN A NUESTROS VIÑEDOS A LOGRAR COLORES MUY PROFUNDOS, CON CARACTERES FRUTADOS MUY INTENSOS, AQUÍ, LA CEREZA, EL EUCALIPTO, Y LA MENTA EMERGEN, PARA COMBINARSE CON LAS EXCELENTE NOTAS DE MADERA. SU GRAN ESTRUCTURA Y PERSISTENCIA EN BOCA HACEN DE ÉSTE UN GRAN VINO”.

### INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MERLOT DE LOS CUARTELES 5 Y 6 ESTE, DE LOS VIÑEDOS DE PULENTA ESTATE (16 AÑOS DE ANTIGÜEDAD).
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: ENTRE 60 Y 70 QQ.
- MADURACIÓN: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- ALCOHOL: 14.5%
- ACIDEZ TOTAL: 5,70 G/L (AC. TARTÁRICO).
- PH: 3,67
- EMBOTELLADO: OCTUBRE 2008.
- PRODUCCIÓN LIMITADA.