

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR BLEND 2017

---

#### 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 DE VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- . COMPOSICIÓN: 45% MALBEC, 45% CABERNET SAUVIGNON Y 10% MERLOT.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- . COSECHA: MARZO DE 2017.
- . BRIX: 23,7°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS.
- . 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.
- . AÑEJAMIENTO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO Y TERCER USO.
- . ALCOHOL: 14,2%
- . ACIDEZ TOTAL: 5,10 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,70.
- . AZÚCAR: 1,80 G/L
- . EMBOTELLADO: ENERO 2018.
- . PRODUCCIÓN: 3.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE UN INTENSO COLOR RUBÍ CON TONOS VIOLETA. EN NARIZ, SE PERCIBE PRINCIPALMENTE ESPECIADO Y CON GRAN PRESENCIA DE FRUTOS NEGROS, SUMADO A NOTAS DE VAINILLA Y HUMO APORTADOS POR LA MADERA. EN BOCA RESALTAN SUS TANINOS SUAVES, LOGRANDO UN BLEND EXTREMADAMENTE EQUILIBRADO».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR BLEND 2017

---

#### 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: GRAPES FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 3215 FT.
- . COMPOSITION: 45% MALBEC, 45% CABERNET SAUVIGNON AND 10% MERLOT.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- . HARVEST: MARCH 2017.
- . BRIX: 23,7°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . 12 TO 24 HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE POOLS.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- . 6 MONTHS AGING IN SECOND AND THIRD-USE BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,2%
- . TOTAL ACIDITY: 5,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,70.
- . SUGAR: 1,80 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2018.
- . PRODUCTION: 3.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE RUBY COLOR WITH VIOLET TONES. THE NOSE IS SPICY WITH NOTES OF BLACK FRUIT, HINTS OF VANILLA AND SMOKE PRODUCED BY THE OAK AGING. IN THE MOUTH, THE SOFT TANNINS ARE HIGHLIGHTED, ACHIEVING AN EXTREMELY BALANCED BLEND».

