

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR BLEND 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 de viñedos de finca «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo.
- Composición: 45% cabernet sauvignon , 45% malbec, 10% merlot.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 10.000 botellas/ha.

COSECHA

- Cosecha: a partir de la segunda quincena 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.
- 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.
- 30% de madera en fermentación y un paso de 6 meses en barricas de segundo uso.
- Alcohol: 14 %
- Acidez total: 5 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,70
- Embotellado: 27/09/13
- Producción: 16.000 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«De color rojo rubí con matices violetas y aromas especiados. Nos recuerdan pimienta negra, óregano y notas de violetas. Frutos rojos aportan sensaciones de complejidad propia del corte, estas son acompañadas por dulce de leche y coco provenientes de la madera. En boca, se presenta redondo, de agradable concentración, ya que posee taninos suaves que le confieren estructura y buen volumen. Fin de boca elegante y prolongado propio de un vino de corte».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR BLEND 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 THE «EL CHICHE» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 45% MALBEC, 45% CABERNET SAUVIGNON AND 10% MERLOT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

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

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 12 TO 24 HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE TANKS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- OAK AGING FOR 6 MONTHS IN SECOND AND THIRD USE BARRELS.
- ALCOHOL: 14%
- TOTAL ACIDITY: 5 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70.
- BOTTLED: 27/09/13.
- PRODUCTION: 16.000 CASES

TASTING NOTES

«IN COLOR IT IS RUBY RED WITH PURPLE HUES. ITS AROMA EXPRESSES BLACK PEPPER, OREGANO AND NOTES OF VIOLETS. ON THE PALATE THERE ARE NOTICEABLE RED FRUITS ACCOMPANIED BY CARAMEL AND COCONUT FROM THE OAK AGING, GIVING COMPLEXITY TO THE BLEND».

