

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR CABERNET SAUVIGNON 2016

---

#### 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: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: FINES DE MARZO DE 2016.
- 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: 14,0%
- ACIDEZ TOTAL: 5,80 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,80.
- AZÚCAR: 2,40 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2017.
- PRODUCCIÓN: 8.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ATRACTIVO COLOR ROJO RUBÍ DE GRAN BRILLO. AROMAS QUE NOS RECUERDAN A ESPECIAS COMO PIMIENTA NEGRA, PIMIENTO ROJO, ORÉGANO. ADEMÁS SE PERCIBEN NOTAS DE MERMELADAS QUE NOS APORTAN SENSACIONES DE COMPLEJIDAD. ES UN VINO SUAVE, REDONDO, DE UNA PERFECTA MADUREZ DE TANINOS QUE LE CONFIEREN ESTRUCTURA Y BUEN VOLUMEN DE BOCA HACIÉNDOLO UN VINO FÁCIL DE BEBER Y DISFRUTAR».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR CABERNET SAUVIGNON 2016

---

#### 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: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: END OF MARCH 2016.
- 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: 14,0%
- TOTAL ACIDITY: 5,80 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,80.
- SUGAR: 2,40 G/L
- BOTTLED: JANUARY 20178.
- PRODUCTION: 8.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE RUBY RED COLOR OF GREAT SHINE. AROMAS THAT REMIND SPICES SUCH AS BLACK PEPPER, RED PEPPER, OREGANO. ALSO SOME NOTES OF JAMS ARE PERCEIVED. IT IS A SOFT, ROUND WINE, WITH A PERFECT MATURITY OF TANNINS THAT GIVE IT STRUCTURE AND GOOD VOLUME OF MOUTH MAKING IT AN EASY WINE TO DRINK AND ENJOY».

