

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR CABERNET SAUVIGNON 2015

---

#### 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, LUJÁN DE CUYO.
- 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: A FINES DE MARZO DEL 2015.
- 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.
- 30% PASA POR UN AÑEJAMIENTO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,0 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,60 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,8
- AZÚCAR: 2, 20 G/L
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2015
- 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, Y 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 2015

---

#### OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS THINKING IN THE ONE WHO WILL DRINK IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE A LIMITED SERIES OF GREAT WINES, PROUDLY MADE IN ARGENTINA.»

#### VINEYARD

- LOCATION: "LA ZULEMA" VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO.
- ALTITUDE: 980 METRES/ 3200FT OVER SEA LEVEL
- COMPOSITION: 100% CABERNET SAUVIGNON
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: LATE MARCH 2015.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF GRAPES IN THE WINERY.
- 12 TO 24 HOURS OF MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE POOLS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS. OAK AGING FOR 6 MONTHS IN SECOND USE BARRELS.
- ALCOHOL: 14,0%
- TOTAL ACIDITY: 5,60 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,80.
- SUGAR: 2, 20 G/L
- BOTTLED: DECEMBER 2015.
- PRODUCTION: 8.000 CASES

#### TASTING NOTES

«EXCELLENT RUBY COLOR, TYPICAL OF CABERNET SAUVIGNON. SPICY AROMAS WITH JAM NOTES THAT SHOW ITS COMPLEXITY, WITH HINTS OF TABACO FROM THE AGING IN OAK. ROUND ON THE PALATE WITH SOFT TANNINS».

