

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### ESPUMANTE LA FLOR 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 Y “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, LOS ARBOLES, VALLE DE UCO, TUNUYAN.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN AGRELO Y 1200 MTS EN VALLE DE UCO.
- . COMPOSICIÓN: 50% PINOT NOIR Y 50% CHARDONNAY.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO)
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- . COSECHA: FEBRERO DE 2017.
- . BRIX: 20,5°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
- . TOMA DE ESPUMA REALIZADA POR EL METODO CONOCIDO COMO CHARMAT LUNGO.
- . ALCOHOL: 12,10 %
- . ACIDEZ TOTAL: 5,70 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,30
- . AZÚCAR: 7,0 G/L
- . EMBOTELLADO: DICIEMBRE DEL 2017.
- . PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN LEVE Y ATRACTIVO COLOR SALMON PRODUCTO DE LA MEZCLA DE UVAS PINOT NOIR Y CHARDONNAY. DE PERLAGE MUY FINO QUE GENERA EN LA SUPERFICIE UNA CORONA PERSISTENTE. EN NARIZ SE PERCIEN SU FRESCURA CON LEVES AROMAS A FRUTOS SECOS, FRUTOS ROJOS, FRUTILLA Y TOQUES DE MANZANA. EN BOCA ES INTENSO Y DE GRAN COMPLEJIDAD, CON UN CUERPO EQUILIBRADO, UNA BUENA ACIDEZ QUE DA SENSACIÓN DE FRESCURA Y DE UNA GRAN PERSISTENCIA».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### ESPUMANTE LA FLOR 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 AND “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, LOS ÁRBOLES, VALLE DE UCO, TUNUYAN.
- . ALTITUDE: 3215 FT IN AGRELO AND 3900 FT IN VALLE DE UCO.
- . COMPOSITION: 50% PINOT NOIR AND 50% CHARDONNAY.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992 AGRELO AND 1981 VALLE DE UCO.
- . YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- . HARVEST: FEBRUARY 2017.
- . BRIX: 20,5°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION AT LOW TEMPERATURES IN STAINLESS STEEL TANKS
- . FOAM MAKING MADE BY THE METHOD KNOWN AS CHARMAT LUNGO.
- . ALCOHOL: 12,10%
- . TOTAL ACIDITY: 5,70 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,30.
- . SUGAR: 7,0 G/L
- . BOTTLED: DECEMBER 2017.
- . PRODUCTION: 1.500 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS A LIGHT AND ATTRACTIVE SALMON COLOR PRODUCT OF THE MIXTURE OF PINOT NOIR AND CHARDONNAY GRAPES. OF VERY FINE PERLAGE THAT GENERATES A PERSISTENT CROWN ON THE SURFACE. ON THE NOSE, ITS FRESHNESS IS PERCEIVED WITH SLIGHT AROMAS OF NUTS, RED FRUITS, STRAWBERRIES AND APPLE TOUCHES. THE PALATE IS INTENSE AND HIGHLY COMPLEX, WITH A BALANCED BODY, GOOD ACIDITY THAT GIVES A FEELING OF FRESHNESS AND GREAT PERSISTENCE».

