

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC 2016

NUESTRA FILOSOFIA

«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 Y «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DEL QUINCE DE MARZO DEL 2015.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICATION

- 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% DE MADERA EN FERMENTACIÓN Y UNA PASO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 13,6 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,60 G/L (TARTARIC ACID)
- AZÚCAR: 2,00 G/L
- PH: 3,75
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2016
- PRODUCCIÓN: 15.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR ROJO VIOLÁCEO PROFUNDO, SU AROMA ES PLENO A FRUTAS ROJAS MADURAS CON LEVES TONALIDADES FLORALES, LAS CUALES ESTÁN ACOMPAÑADAS POR DELICADAS NOTAS DE VAINILLA Y TABACO PROVENIENTES DE LA MADERA. EN BOCA, SE PRESENTA REDONDO, DE BUEN CARÁCTER Y NOTABLE ESTRUCTURA, POSEE TANINOS AMABLES QUE LE CONFIEREN GRAN COMPLEJIDAD Y UN MEMORABLE FINAL».

».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC 2016

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 AND “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, VALLE DE UCO.
- ALTITUDE: 980 METRES/ 3200FT IN AGRELO AND 1200 METERS/3900FT IN UCO VALLEY
- COMPOSITION: 100% MALBEC
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MIDDLE MARCH 2015.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN 18 KILOS BOXES.

VINIFICATION

- · MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND BERRIES
- 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
- 30% OAK FERMENTED AND 6 MONTHS IN SECOND USE BARREL
- ALCOHOL: 13,6 %
- TOTAL ACIDITY: 5,60 G/L (TARTARIC ACID)
- PH: 3,75

TASTING NOTES

«ROYAL PURPLE, WITH EXPRESSING MATURE RED FRUITS, WITH SUBTLE FLORAL NOTES AND HINTS OF VANILLA FROM THE OAK AGING. ROUND ON THE PALATE, WITH A GOOD STRUCTURE AND SOFT TANNINS, MAKING THE WINE COMPLEX AND MEMORABLE. ».

