

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC ROSÉ 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, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO DE 2017.
- BRIX: 22,2°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- 8 HORAS DE MACERACIÓN PELICULAR A BAJAS TEMPERATURAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 13,0%
- ACIDEZ TOTAL: 5,90 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30.
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: JULIO 2017.
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR ROSA SUAVE Y TENUE CON UN ATRACTIVO MATIZ PERLADO. EN SU AROMA SE PERCIBE AROMAS A FRUTAS FRESCAS COMO CEREZA Y FRUTILLAS EN GRAN INTENSIDAD. DELICADO Y FRESCO CON SABORES QUE RECUERDAN A VIOLETAS Y FRUTAS ROJAS. POSEE UN FINAL FRESCO Y BRILLANTE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC ROSÉ 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, MENDOZA.
- ALTITUDE: 3215 FT.
- COMPOSITION: 100% MALBEC.
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2017.
- BRIX: 22,2°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- 8 HOURS OF PELLICULAR MACERATION AT LOW TEMPERATURE.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.
- ALCOHOL: 13,0%
- TOTAL ACIDITY: 5,90 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,30.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: JULY 2017.
- PRODUCTION: 1.500 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS A SOFT PINK TO VIVID PURPLE HUE, WITH AROMAS OF FRESH FRUIT LIKE CHEERY AND STRAWBERRY. DELICATE ON THE PALATE, WITH SOFT EXPRESSIONS OF ROSES, RASPBERRIES AND STRAWBERRIES, EXPRESSING A FRESH AND BALANCED FINISH».

