

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR MALBEC ROSÉ 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, LUJÁN DE CUYO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.200 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FINES DE FEBRERO DEL 2016.
- BRIX: 22,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS EN BODEGA.
- 8 HORAS DE MACERACIÓN PELICULAR A BAJAS TEMPERATURAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 13 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,45 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- AZÚCAR: 1,8 G/L
- EMBOTELLADO: JUNIO DE 2016
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ESTE MALBEC ROSÉ 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 ROSE 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: VINEYARDS FROM THE “EL CHICHE” ESTATE IN AGRELO, LUJAN DE CUYO
- ALTITUDE: 980 METERS/3200 FEET
- VARIETAL: 100% MALBEC
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10200 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: END OF FEBRUARY 2016
- BRIX: 22,5°
- MANUAL HARVEST IN BOXES OF 18 KILOS

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AT THE WINERY
- 12 HOURS OF PELLICULAR MACERATION AT LOW TEMPERATURE
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS
- NO MALOLACTIC FERMENTATION
- ALCOHOL: 13 %
- TOTAL ACIDITY: 6,45 G/L (TARTARIC ACID)
- PH: 3,30
- PRODUCTION: 1500 CASES

TASTING NOTES

«OUR MALBEC ROSÉ 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».

