

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR SAUVIGNON BLANC 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 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% SAUVIGNON BLANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DEL DÍA 27 DE ENERO DEL 2015.
- BRIX: 20,7°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- COSECHA EN TRES ETAPAS, PARA LOGRAR LAS DIFERENTES CARACTERÍSTICAS QUE ES CAPAZ DE DESARROLLAR ESTA VARIEDAD.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE .
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 12 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,50 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- AZÚCAR: 1,8 G/L
- EMBOTELLADO: JUNIO DEL 2015.
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«LA FLOR SAUVIGNON BLANC PRESENTA UN COLOR AMARILLO CON Matices verdosos, de buena intensidad aromática que nos trae a la memoria cítricos como lima y limón, con notas a frutas tropicales como ananá. De una presente acidez que resalta su frescura, con buena presencia en boca, haciéndolo un vino ideal para acompañar comidas».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR SAUVIGNON BLANC 2015

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: VINEYARDS FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND “VIÑEDOS DON ANTONIO” IN THE UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS AND 1200 METERS
- VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: AFTER THE 27TH JANUARY 2015.
- BRIX: 20,7°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- HARVEST OF THE GRAPES IN THREE DIFFERENT STAGES IN ORDER TO DEVELOP THE FULL POTENTIAL OF THE VARIETAL.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT LOW TEMPERATURES.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.
- ALCOHOL: 12%
- TOTAL ACIDITY: 6,50 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,30.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: JUNE 2015.
- PRODUCTION: 1.500 CASES

TASTING NOTES

«LA FLOR SAUVIGNON BLANC HAS A YELLOW COLOR WITH GREEN HUES, GREAT AROMATIC INTENSITY WITH NOTES OF CITRUS (LEMON AND LIME), AND TROPICAL FRUITS, LIKE PINEAPPLE. A MARKED ACIDITY HIGHLIGHTS THE WINE'S FRESHNESS; IT HAS A GOOD PRESENCE ON THE PALATE, MAKING IT AN IDEAL WINE TO PAIR WITH FOOD».

