

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR SAUVIGNON BLANC 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», TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS AGRELO Y 1200 MTS VALLE DE UCO
- COMPOSICIÓN: 100% SAUVIGNON BLANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO)
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: ENERO - FEBRERO DE 2017.
- BRIX: 22°
- 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: 12,9%
- ACIDEZ TOTAL: 5,95 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,35.
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: JULIO 2017.
- PRODUCCIÓN: 4.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«PRESENTA UN COLOR AMARILLO CON Matices verdosos, de gran intensidad aromática que nos recuerda cítricos como pomelo, lima y limón. También se aprecian notas a frutas tropicales como ananá o maracuya. De una presente acidez que resalta su frescura, con buena presencia en boca, haciéndolo un vino ideal para acompañar comidas».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR SAUVIGNON BLANC 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 DON ANTONIO» IN THE UCO VALLEY, TUNUYAN, MENDOZA.
- ALTITUDE: 3215 FT IN AGRELO AND 3940 FT IN UCO VALLEY.
- COMPOSITION: 100% SAUVIGNON BLANC.
- VINE AGE: PLANTED IN 1992 (AGRELO) AND 1981 (UCO VALLEY).
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: JANUARY - FEBRUARY 2017.
- BRIX: 22°
- 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: 12,9%
- TOTAL ACIDITY: 5,95 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,35.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: JULY 2017.
- PRODUCTION: 4.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS A YELLOW COLOR WITH GREEN HUES, GREAT AROMATIC INTENSITY WITH NOTES OF CITRUS (LEMON AND LIME). ALSO YOU CAN FEEL SOME 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».

