

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR SAUVIGNON BLANC 2013

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 «El Chiche», 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.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 10.000 botellas/ha.

COSECHA

- Cosecha: a partir del día 01 de febrero del 2013.
- Brix: 22,0°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos en bodega.
- Algunas horas de maceración prefermentativa entre 5 y 8 °c.
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable.
- Sin fermentación maloláctica.
- Sin madera.
- Alcohol: 13 %
- Acidez total: 5,90 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,26
- Embotellado: Julio de 2013
- Producción: 1500 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Nuestro Sauvignon Blanc presenta un color amarillo verdoso. De gran intensidad aromática que recuerda a pomelo y otros cítricos. Su equilibrado balance en dulzura y acidez realzan su personalidad frutal. Posee un final armónico, fresco y prolongado».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

LA FLOR SAUVIGNON BLANC 2013

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 «EL CHICHE» 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: BEGINNING OF FEBRUARY 2013.
- BRIX: 22,0°
- 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: 13%
- TOTAL ACIDITY: 5,90 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,26.
- BOTTLED: JULY 2013.
- PRODUCTION: 1.500 CASES

TASTING NOTES

«OUR SAUVIGNON BLANC HAS A GREENISH, YELLOW COLOR WITH A GREAT AROMATIC INTENSITY REMINISCENT OF GRAPEFRUIT AND OTHER CITRUS FRUITS. ITS BALANCE OF SWEETNESS AND ACIDITY ENHANCES ITS CHARACTER».

