

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

MALBEC GUALTALLARY 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 GTLLY , GUALTALLARY, TUPUNGATO. VALLE DE UCO
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1360 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 2008.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 75QQ/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DE MEDIADOS DE ABRIL DE 2013.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 18 MESES
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,50 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,70
- AZÚCAR: 1,8 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2015.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN INTENSO COLOR VIOLÁCEO ATRACTIVO Y BRILLANTE, DE AROMA A FRUTOS NEGROS Y ROJOS. EN BOCA ES UN VINO DE GRAN PERSISTENCIA Y ESTRUCTURA, CON NOTAS A GRAFITO PRESENTES EN LOS VINOS DE ESTE TERRUÑO . SU FRUTA Y SU ESTRUCTURA EN BOCA NOS MUESTRA LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DEL LUGAR».

