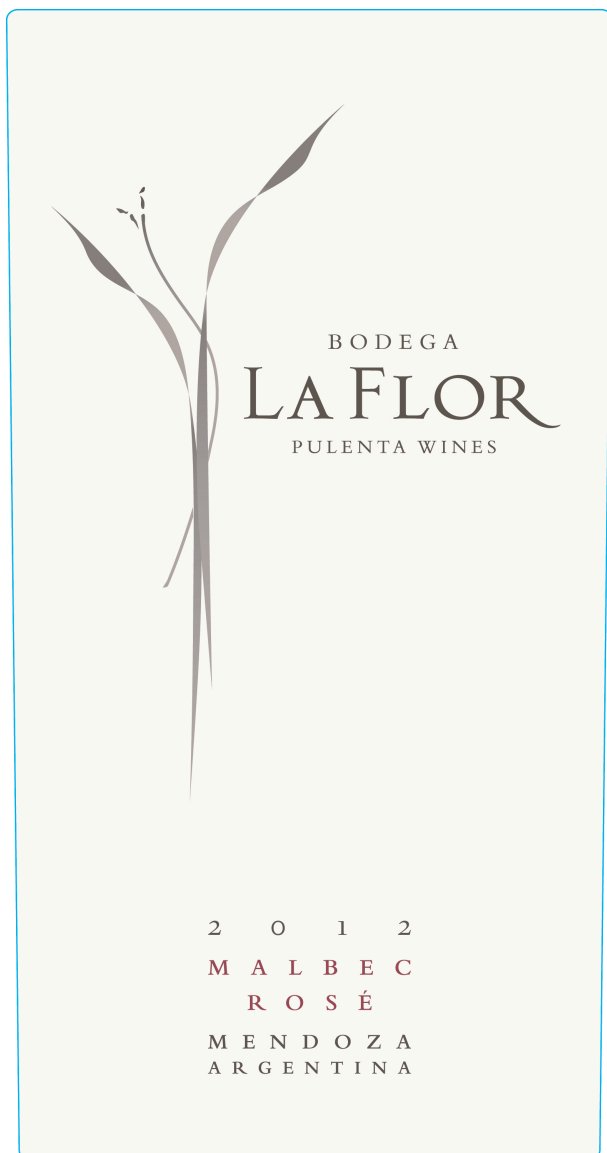


LA FLOR

MALBEC ROSÉ



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. LUJAN DE CUYO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 METROS, VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FINES DE FEBRERO DE 2012.
- BRIX: 220
- 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 ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN MADERA.
- ALCOHOL: 12,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,50 G/L (AC. TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- EMBOTELLADO: JUNIO DE 2012.
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

"NUESTRO MALBEC ROSÉ PRESENTA UN COLOR ROSA VIOLÁCEO. DE GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA QUE RECUERDA A FRUTILLAS, CEREZAS Y GUINDAS CON SUTILES NOTAS DE ROSAS. SU EQUILIBRADO BALANCE EN DULZURA Y ACIDEZ REALZAN SU PERSONALIDAD FRUTAL. POSEE UN FINAL ARMÓNICO FRESCO Y PROLONGADO".

RUTA PROVINCIAL 86. KM 6,5 - ALTO AGRELO - MENDOZA.

WWW.PULENTAESTATE.COM