

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CABERNET FRANC TARDÍO

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.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo.
- Composición: 100% Cabernet Franc.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 100 qq/ha.

COSECHA

- Cosecha: segunda quincena de Mayo.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Condiciones climáticas forzadas para favorecer la producción de Botrytis Noble.
- Fermentación controlada para obtener remanente de azúcares reductores.
- Fermentación maloláctica espontánea en piletas de concreto.
- Maduración: 40 meses en barricas de roble francés.
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 5,10 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,45
- Embotellado: 02/02/08
- Producción: Limitada de botellas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Vino de rojos teja, de intensidad media y complejidad aromática, que nos recuerda frutos secos, mermeladas y hongos.

Su estada durante 40 meses en barrica de roble francés le aporta complejidad y elegancia que lo caracteriza».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE TARDIO

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.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 100% CABERNET FRANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID-MAY 2013.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- FORCED WEATHER CONDITIONS TO FAVOR THE PRODUCTION OF BOTRYTIS IN THE GRAPE.
- CONTROLLED FERMENTATION TO OBTAIN RESIDUAL SUGAR.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE TANKS.
- 40 MONTHS OAK AGING IN FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- TOTAL ACIDITY: 5,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,45.
- BOTTLED: 02/02/08.
- PRODUCTION: LIMITED.

TASTING NOTES

«IN COLOR, THE WINE IS A MEDIUM INTENSITY DARK RED. THE AROMA IS COMPLEX, WITH NOTES OF DRIED FRUITS, JAMS AND MUSHROOM. THE AGING FOR 40 MONTHS IN BARRELS IN FRENCH OAK ADDS TO THE COMPLEXITY AND ELEGANCE THAT CHARACTERIZES THE WINE».

