

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CHARDONNAY 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: CUARTEL I Y V DEL VIÑEDO PROPIO DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CHARDONNAY.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: MEDIADOS DE FEBRERO DE 2017.
- BRIX: 23°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS EN BODEGA.
- 2 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8°C.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, 50% EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y 50% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- 50% DEL VINO SE HACE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA BARRICAS Y 50% SIN MALOLÁCTICA.
- 50% DEL VINO AÑEJA 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 13,5%
- ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,35
- AZÚCAR: -1,80 G/L
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2017
- PRODUCCIÓN: 2.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR AMARILLO LIMÓN CON UN MATIZ VERDOSO BRILLANTE. EN SU AROMA SE PERCIEN FRUTOS TROPICALES, NOTAS A ALMENDRAS TOSTADAS Y MIEL, DADO SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA ES INTENSO Y SUAVE, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA LOGRANDO UN FINAL PROLONGADO Y ELEGANTE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CHARDONNAY 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: BLOCK I AND V FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.215 FEET.
- VARIETAL: 100% CHARDONNAY.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 5.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID FEBRUARY 2017.
- BRIX: 23°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES IN THE WINERY.
- 2 HOURS PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION , 50% IN STAINLESS STEEL TANKS AND 50% IN FRENCH OAK BARRELS.
- 50% OF THAT WINE GOES THROUGH SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS, 50% DOES NOT.
- 50% OAK AGING IN FRENCH NEW OAK BARRELS FOR 9 MONTHS.
- ALCOHOL: 13,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,35
- SUGAR: -1,80 G/L
- BOTTLED: DECEMBER 2017.
- PRODUCTION: 2.000 CASES.

TASTING NOTES

«THIS CHARDONNAY IS LEMON-YELLOW WITH A BRIGHT GREEN HUE. ITS AROMA EXPRESSES TROPICAL FRUITS WITH NOTES OF TOASTED ALMONDS AND HONEY, GIVEN ITS AGING IN FRENCH OAK. THE PALATE IS INTENSE AND SMOOTH, WITH BALANCED ACIDITY AND A LONG ELEGANT FINISH».

