

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CHARDONNAY 2012

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 «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
- Composición: 100% Chardonnay.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 5.000 botellas/ha.

COSECHA

- Cosecha: primeros días de Marzo del 2013.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos y granos 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.
- Fermentación maloláctica espontánea barricas.
- 9 meses de añejamiento en barricas de roble francés nuevas.
- Alcohol: 13,5 %
- Acidez total: 5,30 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,35
- Embotellado: 27/09/14
- Producción: 2.000 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Este vino posee un atractivo color amarillo con matiz verdoso brillante. Sus aromas recuerdan principalmente a frutos tropicales propios de una correcta madurez: como ananá y plátanos. Acomplejan el aroma, notas de chocolate blanco y miel. Es intenso y en perfecto equilibrio entre volumen de boca y una fresca acidez que le confiere un buen final de boca».

