

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2015

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 «LA ZULEMA», AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL DE 2015.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y PILETAS DE CONCRETO.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS: 50% EN BARRICAS DE PRIMER USO Y 50% EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,95 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,80
- AZÚCAR: 2,20 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO DEL 2017
- PRODUCCIÓN: 6.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR ROJO RUBÍ PROFUNDO. AROMAS A ESPECIAS COMO PIMENTÓN, PIMIENTA BLANCA Y LAUREL CON DELICADAS NOTAS A HUMO Y COCO APORTADOS POR LA MADERA. EN BOCA ES COMPLEJO Y EXPRESA ESTRUCTURA, SUAVIDAD Y DULZURA. DE EXCELENTE TEXTURA Y LARGO DE BOCA».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2015

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: GRAPES FROM "LA ZULEMA" VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE: 3215 FT.
- COMPOSITION: 100% CABERNET SAUVIGNON
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: APRIL 2015.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS, CONCRETE POOLS AND FRENCH OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS.
- OAK AGING FOR 12 MONTHS IN FRENCH OAK, 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,95 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,80.
- SUGAR: 2,20 G/L
- BOTTLED: JANUARY 2017.
- PRODUCTION: 6.000 CASES

TASTING NOTES

«IT HAS A RUBY INTENSE COLOR. SPICY AROMAS, SUCH AS PAPRIKA AND OREGANO AND DELICATE NOTES OF TOBACCO AND COCONUT FROM THE OAK AGING. DELICATE AND COMPLEX IN THE PALATE, IT EXPRESSES GOOD STRUCTURE AND SOFT TANNINS, WITH A SWEET TEXTURE».

