

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE CABERNET SAUVIGNON 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: uva proveniente de viñedos de finca «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
- Composición: 100% Cabernet Sauvignon de los cuarteles 9 y 10 oeste de la finca El Chiche (20 años de antigüedad)
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 8000 botellas/ha.

#### COSECHA

- Cosecha: a partir de Abril de 2012.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

#### VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos y granos en bodega.
- De 12 a 24 horas de maceración prefermentativa entre 5 y 8 °C.
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable, piletas de concreto y barricas.
- Fermentación maloláctica espontánea en piletas de concreto y barricas de roble francés.
- Guarda de 12 meses en barrica de roble francés, 30% de ellas nuevas.
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 5,25 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,80
- Embotellado: Junio del 2013.
- Producción: 2.000 cajas.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«A la vista se presenta rojo punzante y profundo. En nariz se advierten aromas especiados, pimienta verde, frutos secos y delicadas notas a tabaco y humo aportadas por la madera. En boca se percibe su fuerza varietal y su estructura expresa y potente. Sus taninos se perciben suaves, aterciopelados y dulces, revelando una incansable dedicación de los técnicos desde el viñedo a la botella».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2012

---

#### 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 SAUVIGNON.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: APRIL 2012.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE 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: 5,25 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,80.
- BOTTLED: JUNE 2013.
- PRODUCTION: 2.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«IN COLOR, THE WINE IS DARK RED. ITS AROMA EXPRESSES GREEN PEPPER, DRIED FRUITS AND DELICATE NOTES OF TOBACCO AND SMOKE GIVEN BY THE OAK AGING. ON THE PALATE, ITS VARIETAL STRENGTH IS EXPRESSED. ITS TANNINS ARE SOFT, VELVETY AND SWEET, REVEALING A TIRELESS DEDICATION FROM THE VINEYARD TO THE BOTTLE».

