

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

MALBEC DON ANTONIO 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 NUESTROS VIÑEDOS EN LOS ARBOLES , VALLE DE UCO, LLAMADO "VIÑEDOS DE DON ANTONIO" EN HONOR A DON ANTONIO PULENTA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DE ABRIL DE 2012.
- BRUX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 18 MESES
- ALCOHOL: 14,65 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,67
- AZÚCAR: 1,90 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DEL 2013.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR VIOLÁCEO AZUL INTENSO, SU AROMA NOS DEJA PERCIBIR FRUTOS ROJOS Y NEGROS COMO MORAS Y CIRUELAS, EN EQUILIBRIO CON EL APORTE AROMÁTICO DE SU PASO POR MADERA. EN BOCA TIENE EXCELENTE CUERPO, ESTRUCTURADO CON DELICADAS NOTAS MINERALES. ES UN VINO DE GRAN CARÁCTER Y PRESENCIA, UN VERDADERO EXPONENTE DE VALLE DE UCO».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

MALBEC DON ANTONIO 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: GRAPES FROM OUR VINEYARD IN "LOS ARBOLES", UCO VALLEY. NAMED VIÑEDOS DE DON ANTONIO, IN HONOR OF DON ANTONIO PULENTA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.200 METERS.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES /HA.

HARVEST

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

VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARDS, AND THE LOW YIELD PER HECTARE.
- MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS WHERE THE WINE WAS LATER AGED FOR 18 MONTHS.
- ALCOHOL: 14,65%
- TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,67.
- SUGAR: 1,90 G/L
- BOTTLED: NOVEMBER 2013
- PRODUCTION: 500 CASES

TASTING NOTES

«THE WINE HAS A DEEP BLUE-VIOLET COLOR, WITH AN AROMA OF RED AND BLACK FRUITS, LIKE BLACKBERRIES AND PLUMS, BALANCE WITH AN AROMATIC EXPRESSION FROM ITS TIME IN OAK. ON THE PALATE, THE WINE HAS A CHARACTER, A TRUE EXPRESSION OF THE UCO VALLEY».

