

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN CABERNET FRANC 2010

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 del cuartel II de viñedo propio viñedos de finca «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo.
- Composición: 100% Cabernet Franc.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 5.300 botellas/ha.

COSECHA

- Cosecha: Última semana de Abril del 2010.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos en bodega.
- 2 días de maceración fría a 8 °c y maceración completa durante 21 días.
- Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable y barricas.
- Fermentación maloláctica espontánea en barricas y tanques.
- 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés nuevas..
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 6 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,65
- Embotellado: Agosto del 2012
- Producción: 2.900 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«De color rubí profundo, con gran intensidad aromática que recuerda a pimienta grillado, eucalipto y especias.

Su entrada en boca es dulce y suave, gracias a la notable presencia de taninos redondos y maduros. SU paso por barrica de roble francés nueva durante 18 meses, le otorga un elegante y prolongado final».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE GRAN CABERNET FRANC 2010

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 11, OF "FINCA LA ZULEMA", AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.000 METERS.
- VARIETAL: 100% CABERNET FRANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 5.300 BOTTLES /HA.

HARVEST

- HARVEST: APRIL 2010.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- 48 HS OF COLD MACERATION AT 8°C AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTORS, AND OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- 18 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 6 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,65.
- BOTTLED: AUGUST 2012.
- PRODUCTION: 2.900 CASES.

TASTING NOTES

«A PURE CABERNET FRANC WITH IN-YOUR-FACE AROMAS OF BELL PEPPER AND GREEN ASPARAGUS, LIKE A CHINON FROM A COLD VINTAGE. THE PALATE IS MEDIUM-BODIED, WITH VERY REFINED TANNINS AND GREAT BALANCE, INTENSE FLAVORS, A LONG FINISH AND MARKED STYLE».

