

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN CABERNET FRANC 2011

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: 1000 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DEL 2011.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8 °C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 18 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS..
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,5 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,70
- EMBOTELLADO: AGOSTO DEL 2013
- PRODUCCIÓN: 2.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR RUBÍ PROFUNDO, CON GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA QUE RECUERDA A PIMIENTO FRESCO Y GRILLADO, EUCALIPTO Y ESPECIAS. SU ENTRADA EN BOCA ES AMABLE Y DELICADO GRACIAS A LA SUAVIDAD DE SUS TANINOS MADUROS. SU PASO POR BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVA DURANTE 18 MESES, APORTAN UN ELEGANTE VOLUMEN Y LO HACEN PERSISTENTE EN BOCA».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE GRAN CABERNET FRANC 2011

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 2011.
- 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: 5,5 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70.
- BOTTLED: AUGUST 2012.
- PRODUCTION: 2.500 CASES.

TASTING NOTES

«DEEP RUBY IN COLOR, WITH AN INTENSE AROMA OF ROASTED PEPPER, EUCALYPTUS AND SPICE. ITS ENTRANCE ON THE PALATE IS SWEET AND SMOOTH, DUE TO THE PRESENCE OF ROUND AND RIPE TANNINS. THE WINE IS AGED IN NEW FRENCH OAK BARRELS FOR 18 MONTHS, GIVING THE WINE AN ELEGANT AND LONG FINISH».

