

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### GRAN CORTE 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 de viñedos de finca «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo.
- Composición: 42% malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 10% Petit Verdot y 4% Tannat..
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 80 qq/ha.

#### COSECHA

- Cosecha: Marzo y Abril.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

#### VINIFICACIÓN

- Cosecha y selección manual de racimos y granos en bodega.
- Cuidadosos trabajos en el viñedo, tomando ventaja de un año climático muy bueno.
- Fermentación alcohólica tradicional en tanques de reducido volumen y piletas de concreto, garantizando una excelente maceración.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde luego realizó su maduración durante 18 meses.
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 6,50 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,55
- Embotellado: Mayo de 2012
- Producción:

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Gran corte es un perfecto exponente de una muy buena cosecha 2010, un atractivo color rojo intenso con tonos oscuros. Sus notas frutales de ciruela, cereza y frutos negros; sumados a una serie de especias como tomillo, orégano y pimienta, aportadas por algunos componentes lo hacen sumamente complejo y delicado. En boca se percibe elegante pero estructurado y un final de boca persistente, un vino realmente difícil de olvidar ».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE GRAN CORTE 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: VINEYARDS FROM THE «EL CHICHE» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 43% MALBEC, 28% CABERNET SAUVIGNON, 18% MERLOT, 8% PETIT VERDOT AND 3% TANNAT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: MARCH AND APRIL 2011.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- 48 HOURS 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: MAY 2013.
- PRODUCTION: 2.500 CASES

#### TASTING NOTES

«IN COLOR, THE WINE IS AN ATTRACTIVE, INTENSE RED WITH DARK TONES. IT EXPRESSES FRUIT NOTES OF PLUM, CHERRY AND DARK FRUITS, WITH SEVERAL SPICES LIKE THYME, OREGANO, AND BLACK PEPPER, GIVEN BY SOME OF THE COMPONENTS OF THE BLEND, WHICH MAKE THE WINE DELICATE AND COMPLEX. ON THE PALATE IT IS ELEGANT BUT STRUCTURED, WITH A PERSISTENT FINISH MAKING IT A WINE HARD TO FORGET».

