

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN MALBEC 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 y «Viñedos de Don Antonio», Valle de Uco.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo y 1.200 mts Valle de Uco.
- Composición: 100% malbec.
- Antigüedad: plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 80 qq /ha.

COSECHA

- Cosecha: segunda quincena de Marzo del 2010.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Fermentación alcohólica tradicional en tanques de reducido volumen garantizando una excelente maceración, piletas de concreto y barricas.
- Fermentación maloláctica en barricas de roble francés, donde luego se realizó su maduración durante 18 meses.
- 18 meses en roble francés nuevo.
- Alcohol: 14,6 %
- Acidez total: 5,40 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,60
- Embotellado: Noviembre de 2011

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Su color revela tonos violetas intensos y oscuros. Aromas a frutos rojos como cirueka principalmente y algo de cerezas, sutiles notas de flores como violetas enmarcan la presencia del varietal. También se descubren aromas a vainilla y sutiles tostados aportados por su paso de madera. En boca es un vino complejo y con personalidad. Buena estructura y final sumamente agradable».

