

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN MALBEC 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 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.
- Expresa una mezcla de características propias de cada zona.
- 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

- Cuidadosos trabajos en el viñedo, tomando ventaja de un año climático muy bueno.
- 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: 14,5 %
- Acidez total: 5,50 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,60
- Embotellado: Diciembre del 2012

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Color violáceo intenso y oscuro, de un brillo que sorprende. Aromas a frutos rojos y algo de cerezas, sumado a sutiles notas de flores como violetas y lilas enmascaran la presencia del varietal. Delicados aromas tostados aportados por su paso por madera. En boca es un vino complejo y con personalidad, con buena estructura y final sumamente agradable ».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE GRAN MALBEC 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 AND “VIÑEDOS DON ANTONIO” UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS IN FINCA “EL CHICHE” AND 1.200 METERS IN UCO VALLEY.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID-MARCH 2010.
- 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: 5,50 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,60.
- BOTTLED: DECEMBER 2012.
- PRODUCTION: 2.500 CASES

TASTING NOTES

«INTENSE DARK VIOLET COLOR, WITH A SURPRISING BRIGHTNESS. AROMAS OF RED FRUIT AND CHERRIES, COMBINED WITH SUBTLE NOTES OF VIOLET AND PURPLE FLOWERS, MARKING THE VARIETAL PRESENCE. DELICATE TOASTED AROMAS, GIVEN BY THE OAK».

