

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN PINOT NOIR 2013

OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS THINKING IN THE ONE WHO WILL DRINK IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE A LIMITED SERIES OF GREAT WINES, PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

- LOCATION: VINEYARDS FROM THE “VIÑEDOS DE DON ANTONIO” ESTATE IN VALLE DE UCO, TUNUYAN
- ALTITUDE: 1200 METERS/3900 FEET
- VARIETAL: 100% PINOT NOIR
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 1300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MARCH 2013
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN BOXES OF 18 KILOS

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND BERRIES.
- . 24 HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION AT 8°C AND COMPLETE MACERATION OF 21 DAYS.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS
- . AGED FOR 9 MONTH IN NEW FRENCH OAK BARRELS
- ALCOHOL: 14,50 %
- TOTAL ACIDITY: 5,90 G/L (TARTARIC ACID)
- PH: 3,60
- . RESIDUAL SUGAR: 1,8 G/L
- PRODUCTION: 500 CASES
- . BOTTLED: FEBREUARY 2014

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«IT IS A WINE OF A DELICATE RED COLOR OF MEDIUM INTENSITY WITH A VERY GOOD BRIGHTNESS. IN THE NOSE YOU CAN SEE RED FRUITS AND FLOWERS THAT BRING A DELICATE FRESHNESS AND COMPLEXITY. WITH A SMOOTH MOUTH AND DELICATE PERSISTENCE THAT ALLOW YOU TO ENJOY IT BOTH ALONE AND WITH MEALS. ITS PASSAGE THROUGH NEW FRENCH OAK BARRELS FOR 9 MONTHS BRING SWEETNESS AND PLEASANT STRUCTURE.»



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

GRAN PINOT NOIR 2013

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 DON ANTONIO», VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DE LA SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DEL 2013.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y 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.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- 9 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,90 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,60
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: FEBRERO DE 2014
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ES UN VINO DE UN DELICADO COLOR ROJO DE INTENSIDAD MEDIA CON UN MUY BUEN BRILLO. EN NARIZ SE APRECIAN FRUTOS ROJOS Y FLORES QUE APORTAN UNA DELICADA FRESCURA Y COMPLEJIDAD. DE BOCA SUAVE Y DELICADA PERSISTENCIA QUE PERMITEN DISFRUTARLO TANTO SOLO, COMO CON COMIDAS. SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS DURANTE 9 MESES APORTAN DULZURA Y AGRADABLE ESTRUCTURA.»

».

