

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### MALBEC LA ZULEMA 2012

---

##### 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 «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

##### COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DE ABRIL DE 2012.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

##### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 18 MESES
- ALCOHOL: 14,6 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,67
- AZÚCAR: 1,95 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DEL 2013.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

##### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR VIOLÁCEO ATRACTIVO Y BRILLANTE, DE AROMA A FRUTAS ROJAS COMO FRUTILLAS Y GUINDAS, CON DELICADA PRESENCIA DE FLORES COMO VIOLETAS Y LILAS. EN BOCA ES UN VINO SUAVE, REDONDO Y DE GRAN PERSISTENCIA. ES UN VINO ESTRUCTURADO Y A LA VEZ ELEGANTE, LO QUE REFLEJA LAS BONDADES DE ESTE TERRUÑO».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### MALBEC LA ZULEMA 2012

---

##### 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: GRAPES FROM OUR VINEYARD "FINCA LA ZULEMA" IN ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO, .
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

##### HARVEST

- HARVEST: APRIL 2012.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

##### VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARDS, AND THE LOW YIELD PER HECTARE.
- MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS WHERE THE WINE LATER AGED FOR 18 MONTHS.
- ALCOHOL: 14,6%
- TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,67.
- SUGAR: 1,95 G/L
- BOTTLED: NOVEMBER 2013
- PRODUCTION: 500 CASES

##### TASTING NOTES

«THE WINE HAS AN ATTRACTIVE, BRIGHT PURPLE COLOR, WITH AROMAS OF RED FRUITS LIKE STRAWBERRIES AND CHERRIES AND DELICATE FLORAL NOTES OF VIOLETS AND LILACS. ON THE PALATE, THE WINE IS SOFT, ROUND AND PERSISTENT. ITS ELEGANT YET STRUCTURED EXPRESSIONS SHOWS THE STRENGTH OF THIS TERROIR».

