

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 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 FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y DE VIÑEDOS «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.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DEL 2012.
- BRUX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y PILETAS DE CONCRETO.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
- AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS: 50% EN BARRICAS DE PRIMER USO Y 50% EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,45 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: 2,0 G/L
- EMBOTELLADO: JULIO DEL 2015
- PRODUCCIÓN: 6.000 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 SUMADO A UNA EXCELENTE ESTRUCTURA. EN BOCA ES UN VINO REDONDO, AGRADABLE Y DE GRAN PERSISTENCIA. SU ELEGANTE ESTRUCTURA EN BOCA Y EQUILIBRIO NOS MUESTRA LAS BONDADES DE AMBOS TERRUÑOS».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 2013

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 «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND «VIÑEDOS DON ANTONIO» FROM THE UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS / 3200 FT IN AGRELO AND 1.200 METERS / 3900 FT IN VALLE DE UCO .
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

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

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS, CONCRETE POOLS AND FRENCH OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS.
- OAK AGING FOR 12 MONTHS IN FRENCH OAK, 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,45 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: 2,00 G/L
- BOTTLED: JULY 2015.
- PRODUCTION: 6.000 CASES

TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE AND BRIGHT VIOLET COLOR, WITH AN AROMA OF RED FRUITS LIKE STRAWBERRIES AND CHERRIES WITH DELICATE PRESENCE OF FLOWERS SUCH AS VIOLETS AND LILAC. IN THE PALATE IT IS ROUND, PLEASANT AND VERY PERSISTENT. ITS ELEGANT STRUCTURE ON THE PALATE AND BALANCE SHOWS THE BENEFITS OF BOTH TERROIRS».

