

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 2016

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, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS EN VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO)
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: MARZO DE 2016.
- BRIX: 24,2°
- 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: 14,3 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,70 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: -1,8 G/L
- EMBOTELLADO: JUNIO DEL 2017
- PRODUCCIÓN: 6.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR ROJO VIOLÁCEO INTENSO, CON AROMAS A FRUTAS ROJAS Y FLORES EN EQUILIBRIO CON LOS AROMAS QUE NOS RECUERDAN A VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO, ENTREGADOS POR SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS . ES UN VINO SUAVE, AGRADABLE Y DE GRAN PERSISTENCIA. POSEE GRAN ESTRUCTURA EN BOCA, MOSTRANDO LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DEL MALBEC».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 2016

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 “LA ZULEMA” VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO AND “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, VALLE DE UCO, TUNUYAN, MENDOZA.
- ALTITUDE: 3215 FT IN AGRELO AND 3940 FT IN UCO VALLEY
- COMPOSITION: 100% MALBEC
- VINE AGE: PLANTED IN 1992 (AGRELO) AND 1981 (VALLE DE UCO).
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MARCH 2016.
- BRIX: 24,2°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF 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: 14,3%
- TOTAL ACIDITY: 5,70 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: -1,8 G/L
- BOTTLED: JUNE 2017.
- PRODUCTION: 6.000 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE AND BRIGHT VIOLET COLOR, WITH AROMAS 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».

