

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MERLOT 2015

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, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS
- . COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: PRINCIPIOS DE MARZO DE 2015.
- . 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: 30% EN BARRICAS DE PRIMER USO Y 70% EN BARRICAS DE SEGUNDO Y TERCER USO.
- . ALCOHOL: 14,3 %
- . ACIDEZ TOTAL: 5,55 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,57.
- . AZÚCAR: 2,00 G/L
- . EMBOTELLADO: JUNIO DE 2017.
- . PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE INTENSO COLOR RUBÍ, AROMAS COMPLEJOS A ESPECIAS COMO ORÉGANO Y NOTAS A HIGOS SECOS Y CEREZAS. EN BOCA SE PRESENTA ARMONIOSO, SUAVE Y UN TOQUE BALSÁMICO. EQUILIBRADO EN ESTRUCTURA, POSEE UN FINAL SUAVE Y AGRADABLE».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MERLOT 2015

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, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 3215 FT.
- . COMPOSITION: 100% MERLOT.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: BEGINNING OF MARCH 2013.
- . 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, 30% NEW AND 70% SECOND AND THIRD USE.
- . ALCOHOL: 14,3%
- . TOTAL ACIDITY: 5,55 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,57.
- . SUGAR: 2,00 G/L
- . BOTTLED: JUNE 2017.
- . PRODUCTION: 1.500 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE RUBY COLOR. COMPLEX AROMAS OF SPICES LIKE OREGANO AND SOME NOTES OF DRIED FIGS AND CHERRIES. IN THE MOUTH IT IS HARMONIOUS, SOFT AND A TOUCH BALSAMIC. BALANCED IN STRUCTURE, HAS A SMOOTH AND PLEASANT FINISH».

