

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE MERLOT 2008

---

#### 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 «El Chiche», Agrelo, Luján de Cuyo.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
- Composición: 100% merlot.
- Antigüedad: viñedos plantado en 1992.
- Rendimiento por hectárea: 8.000 botellas/ha.

#### COSECHA

- Cosecha: principios de Marzo del 2008.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

#### VINIFICACIÓN

- Selección manual de racimos y granos en bodega.
- De 12 a 24 horas de maceración prefermentativa entre 5 y 8 °c.
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable y piletas de concreto y barricas.
- Fermentación maloláctica espontánea en piletas de concreto y barricas de roble francés
- Guarda de 12 meses en barricas de roble francés, (30% de ellas nuevas).
- Alcohol: 14,5 %
- Acidez total: 5,60 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,60
- Embotellado: Diciembre del 2010
- Producción: 1.500 cajas.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Color intenso con tonos bordó y Rubí. Aromas complejos que recuerdan a ciruela, cerezas y apreciables notas especiadas. En boca se presenta armonioso, suave y balanceado. Posee taninos y acidez equilibrados, final dulce y prolongado».

