

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MERLOT 2011

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 2011.
- Brix: 24,5°
- Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

- Cosecha y 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: 5,20 g/l (ácido tartárico).
- Ph: 3,70
- Embotellado: Abril del 2013.
- Producción: 1.500 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Su color es intenso, con tonos bordó y rubí. Sus aromas son extremadamente complejos con notas a ciruela, cerezas y apreciables notas especiadas. En boca se presenta armonioso, suave y balanceado. Equilibrado en estructura tánica y acidez, posee un final largo y agradable».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MERLOT 2011

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 THE «EL CHICHE» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 100% MERLOT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID-MARCH 2011.
- 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: 5,20 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70.
- BOTTLED: APRIL 2013.
- PRODUCTION: 1.500 CASES.

TASTING NOTES

«THE COLOR IS INTENSE, WITH BURGUNDY AND RUBY TONES. THE AROMA IS COMPLEX WITH NOTES OF PLUM, CHERRY AND SPICES. ON THE PALATE IT IS SMOOTH, SOFT AND BALANCE».

