

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 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.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% SAUVIGNON BLANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ENERO 2016.
- BRIX: 20,8°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- Prensado directo con maceración, de algunas horas, a baja temperatura y en atmósfera inerte para conservar su expresión aromática.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 11,50%
- ACIDEZ TOTAL: 6,90 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: JULIO DEL 2016
- PRODUCCIÓN: 3.000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR AMARILLO VERDOSO CON ATRACTIVOS TONOS ACERADOS. DE EXCELENTE INTENSIDAD AROMÁTICA. RECUERDA A FLORES BLANCAS Y NOTAS FINAS A MANZANAS VERDES Y PIÑA. EN BOCA, SU EQUILIBRADO BALANCE ENTRE ESTRUCTURA Y ACIDEZ LE APORTAN GRAN PERSISTENCIA EN BOCA. ES UN VINO FRESCO, JOVEN PERO DE GRAN PERSONALIDAD».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 2016

NUESTRA FILOSOFÍA

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS THINKING IN THE ONE WHO WILL DRINK IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE A LIMITED SERIES OF GREAT WINES, PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

. LOCATION: "LA ZULEMA" VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO

- . ALTITUDE: 980 METRES/ 3200FT OVER SEA LEVEL
- . COMPOSITION: 100% SAUVIGNON BLANC.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992
- . YIELD PER HECTAR: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: JANUARY 2016.
- . BRIX: 20,8°
- . MANUAL HARVEST IN 18 KILOS BOXES.

VINIFICATION

- . LEAFY CANOPY TO PRESERVE THE FRUIT CHARACTER.
- . GRAPES HARVESTED IN THREE STAGES TO ACHIEVE THE FULL VARIETAL POTENTIAL.
- . FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT LOW TEMPERATURES. . NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- . NO OAK AGING.
- . ALCOHOL: 11,5%
- . TOTAL ACIDITY: 6,90 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,30.
- . SUGAR: 1,8 G/L
- . BOTTLED: JUNE 2016.
- . PRODUCTION: 3.000 CASES.

TASTING NOTES

«A YELLOW COLOR WITH GREENISH HUES, EXTREMELY AROMATIC WITH NOTICEABLE NOTES OF WHITE FLOWERS, GREEN APPLE AND PINEAPPLE. EXCELLENT ACIDITY ON THE PALATE, WITH A GOOD, FRESH STRUCTURE, MAKING IT GREAT FOR FOOD PAIRING».

