

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN CABERNET FRANC 2014

---

#### 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, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: ABRIL DE 2014.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 18 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,45 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: 2,00 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2017.
- PRODUCCIÓN: 2.500 CAJAS

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR ROJO RUBÍ PROFUNDO, CON GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA QUE RECUERDA A PIMIENTO FRESCO Y GRILLADO, EUCALIPTO Y PIMIENTA. SU ENTRADA EN BOCA ES AMABLE Y DELICADO GRACIAS A LA SUAVIDAD DE SUS TANINOS MADUROS. SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS DURANTE 18 MESES, APORTAN UN ELEGANTE VOLUMEN Y LO HACE PERSISTENTE EN BOCA».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN CABERNET FRANC 2014

---

#### 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 «LA ZULEMA » ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3215 FEET.
- VARIETAL: 100% CABERNET FRANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 5.300 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: APRIL 2014.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- . MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- . 48HS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- . FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTORS AND OAK BARRELS.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- . 18 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,5%
- . TOTAL ACIDITY: 6,45 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,75.
- . SUGAR: 2,00 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2017.
- . PRODUCTION: 2.500 CASES

#### TASTING NOTES

«DEEP RUBY IN COLOR, WITH AN INTENSE AROMA OF ROASTED PEPPER, EUCALYPTUS AND SPICE. ITS ENTRANCE ON THE PALATE IS SWEET AND SMOOTH, DUE TO THE PRESENCE OF ROUND AND RIPE TANNINS. THE WINE IS AGED IN NEW FRENCH OAK BARRELS FOR 18 MONTHS, GIVING THE WINE AN ELEGANT AND LONG FINISH».

