

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET FRANC 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, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 M.S.N.M.
- . COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: ABRIL DE 2015.
- . BRIX: 24,4°
- . 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.
- . ALCOHOL: 14,45 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6,10 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,70.
- . AZÚCAR: <1,80 G/L
- . EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE 2017
- . PRODUCCIÓN: 2.000 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 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 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: 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 2015.
- . BRIX: 24,4°
- . 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 FRENCH OAK BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,45%
- . TOTAL ACIDITY: 6,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,70.
- . SUGAR: <1,80 G/L
- . BOTTLED: SEPTEMBER 2017.
- . PRODUCTION: 2.000 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 FRENCH OAK BARRELS FOR 18 MONTHS, GIVING THE WINE AN ELEGANT AND LONG FINISH».

