

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN CORTE 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: 36% MALBEC, 25% CABERNET SAUVIGNON, 18% MERLOT, 12% PETIT VERDOT Y 9% TANNAT..
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: ABRIL DE 2014.
- BRIX: 24,6°
- 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 FRANCES NUEVAS.
- CORTE DE 5 UVAS FERMENTADAS POR SEPARADO, VARIANDO SU COMPOSICIÓN POR COSECHA: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT Y TANNAT
- ALCOHOL: 14,6 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,30 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,74
- AZÚCAR: 2,20 G/L
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE DE 2016
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLORES ROJOS Y AZULES INTENSO. SUS NOTAS A FRUTAS ROJAS Y NEGRAS EN EQUILIBRIO, SUMADOS A UNA SERIE DE ESPECIAS LO HACEN SUMAMENTE COMPLEJO Y DELICADO. EN BOCA ES UN VINO AMPLIO, PERSISTENTE Y AGRADABLE, CON UNA EXCELENTE ELEGANCIAS QUE NOS PERMITE ACOMPAÑAR DIFERENTES TIPOS DE COMIDAS O DISFRUTARLO SOLO.».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN CORTE 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: 36% MALBEC, 25% CABERNET SAUVIGNON, 18% MERLOT, 12% PETIT VERDOT AND 9% TANNAT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: APRIL 2013.
- 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.
- BLEND OF 5 GRAPES FERMENTED SEPARATELY VARYING THEIR COMPOSITION EVERY HARVEST: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT AND TANNAT
- 18 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,6%
- TOTAL ACIDITY: 6,30 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,74.
- SUGAR: 2,20 G/L
- BOTTLED: DECEMBER 2016.
- PRODUCTION: 1.500 CASES

#### TASTING NOTES

«THIS WINE HAS AN INTENSE RED AND BLUE COLOR. WITH NOTES OF RED AND BLACK FRUITS, IN BALANCE TOGETHER WITH SOME SPICES MAKES IT COMPLEX AND DELICATE. IN THE MOUTH IS PERSISTENT AND PLEASANT, WITH AN EXCELLENT ELEGANCE. WE CAN PAIR THIS WINE WITH DIFFERENT TYPES OF FOOD OR ENJOY IT ALONE».

