

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET SAUVIGNON 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 DEL CUARTEL 10 OESTE DE VIÑEDO PROPIO DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
- . COMPOSICIÓN: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: ABRIL DE 2014.
- . BRIX: 24,3°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- . 48HS DE MACERACIÓN FRÍA 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- . FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- . 18 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 50% NUEVAS Y 50% SEGUNDO USO.
- . ALCOHOL: 14,4 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6,00 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,75.
- . AZUCAR: 2,35 G/L
- . PRODUCCIÓN: 3.600 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR ROJO RUBÍ INTENSO, CON GRAN TIPICIDAD AROMÁTICA QUE NOS RECUERDA A EUCALIPTO, PIMENTÓN Y PIMIENTA. SU ENTRADA EN BOCA ES SUAVE Y DELICADO GRACIAS A LA ELEGANCIA DE SUS TANINOS. LA CRIANZA EN 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 SAUVIGNON 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: BLOCK 10 WEST OF "FINCA LA ZULEMA", AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS
- . VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- . AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTARE: 5.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: APRIL 2014.
- . BRIX: 24,3°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- . 48 HS 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. 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- . ALCOHOL: 14,4 %
- . TOTAL ACIDITY: 6,00 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,75.
- . SUGAR: 2,35 G/L
- . PRODUCTION: 3.600 BOTELLAS.

TASTING NOTES

«DEEP RED RUBY, WITH GREAT AROMATIC INTENSITY WITH AROMAS OF SPICES AND PEPPER. 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».

