

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN MALBEC 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: UVAS PROVENIENTES DE VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 AGRELO Y EN 1981 VALLE DE UCO.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS /HA.

COSECHA

- COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO 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 NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,4 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,20 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,70
- AZUCAR: -1,80 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2017.
- PRODUCCIÓN: 2.500 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR VIOLÁCEO INTENSO Y OSCURO CON UN BRILLO QUE SORPRENDE. AROMAS A FRUTOS ROJOS, FRUTILLAS Y ALGO DE CEREZAS. SUTILES NOTAS DE FLORES COMO VIOLETAS Y LILAS. TAMBIÉN SE DESCUBREN AROMAS A VAINILLA Y TOSTADOS APORTADOS POR SU PASO POR MADERA. EN BOCA ES UN VINO COMPLEJO, CON PERSONALIDAD, BUENA ESTRUCTURA Y UN FINAL SUMAMENTE AGRADABLE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN MALBEC 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 AND «VIÑEDOS DON ANTONIO», TUNUYAN, UCO VALLEY, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.215 FEET IN FINCA «LA ZULEMA» AND 3.940 FEET IN «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», UCO VALLEY.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992 AGRELO AND 1981 UCO VALLEY.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID MARCH 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 NEW FRENCH OAK BARRELS.
- ALCOHOL: 14,4 %
- TOTAL ACIDITY: 6,20 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70
- SUGAR: -1,80 G/L
- BOTTLED: JANUARY 2017
- PRODUCTION: 2.500 BOTTLES.

TASTING NOTES

«INTENSE AND DARK VIOLET COLOR WITH A SURPRISING SHEEN. AROMAS OF RED FRUITS, STRAWBERRIES AND SOME CHERRIES. SUBTLE NOTES OF FLOWERS LIKE VIOLETS AND LILACS. ALSO SOME AROMAS OF VANILLA AND DELICATE TOASTED AROMAS BROUGHT BY ITS PASSAGE THROUGH OAK. IN THE MOUTH IT IS A COMPLEX WINE WITH PERSONALITY, GOOD STRUCTURE AND AN EXTREMELY PLEASANT ENDING».

