

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN MALBEC 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: UVAS PROVENIENTES DE VIÑEDOS DE FINCA GUALTALLARY, TUPUNGATO Y VIÑEDOS DE DON ANTONIO, LOS ÁRBOLES, TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.300 MTS EN VIÑEDOS DE GUALTALLARY Y 1.200 MTS LOS ÁRBOLES.
- . COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 2008 GUALTALLARY Y EN 1981 LOS ÁRBOLES.
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS /HA.

COSECHA

- . COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DE 2015.
- . BRIX: 24,5°
- . 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% DE SEGUNDO USO.
- . ALCOHOL: 14,30 %
- . ACIDEZ TOTAL: 5,77 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,60
- . AZUCAR: 1,89 G/L
- . EMBOTELLADO: DICIEMBRE 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 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 GUALTALLARY, TUPUNGATO AND “VIÑEDOS DON ANTONIO”, LOS ARBOLES, TUNUYAN, UCO VALLEY, MENDOZA.
- . ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.300 M. (3.215 FEET) IN FINCA GUALTALLARY AND 1.200 (3.940 FEET) IN “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”.
- . VARIETAL: 100% MALBEC.
- . AGE: VINEYARDS PLANTED IN 2008 GUALTALLARY AND 1981 DON ANTONIO.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: MID MARCH 2015.
- . BRIX: 24,5°
- . 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. 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- . ALCOHOL: 14,30 %
- . TOTAL ACIDITY: 5,77 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,60
- . SUGAR: 1,89 G/L
- . BOTTLED: DECEMBER 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».

