

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN MERLOT 2012

---

#### 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, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 AGRELO.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS /HA.

#### COSECHA

- COSECHA: PRIMER QUINCENA DE MARZO DE 2012.
- BRIX: 24,2°
- 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: 14,3 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,30 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,60
- AZUCAR: 2,00 G/L
- EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE 2016.
- PRODUCCIÓN: 2.500 BOTELLAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN INTENSO COLOR ROJO RUBÍ. AROMAS MUY COMPLEJOS QUE RECUERDAN A HIGOS SECOS Y CEREZAS. ADEMÁS, SE PERCIBEN TOQUES DE VAINILLA Y AROMAS TOSTADOS DADOS POR SU PASO EN ROBLE FRANCÉS. EN BOCA SE PRESENTA EQUILIBRADO, SUAVE Y SEDOSO. UN FINAL AGRADABLE Y PROLONGADO».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN MERLOT 2012

---

#### 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: 3.215 FEETS IN FINCA “LA ZULEMA”, AGRELO
- VARIETAL: 100% MERLOT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992 AGRELO.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: BEGGINING OF MARCH 2012.
- BRIX: 24,2°
- 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: 14,3 %
- TOTAL ACIDITY: 6,30 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,60
- SUGAR: 2,00 G/L
- BOTTLED: SEPTEMBER 2016
- PRODUCTION: 2.500 BOTTLES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE RUBY RED COLOR. VERY COMPLEX AROMAS REMINISCENT OF DRIED FIGS AND CHERRIES. IN ADDITION, THERE ARE TOUCHES OF VANILLA AND TOASTED AROMAS GIVEN BY ITS AGING IN FRENCH OAK. THE PALATE IS BALANCED, SMOOTH AND SILKY. IT HAS A PLEASANT AND PROLONGED END».

