

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN PINOT NOIR 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 DON ANTONIO”, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DE 2014.
- BRIX: 23,7°
- 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.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 9 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,0 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,95 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,55
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2016.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«VINO DE DELICADO COLOR ROJO E INTENSIDAD MEDIA Y CON UN MUY BUEN BRILLO. EN NARIZ SE APRECIAN FRUTOS ROJOS Y FLORES QUE APORTAN UNA DELICADA FRESCURA Y COMPLEJIDAD. DE BOCA SUAVE Y DELICADA PERSISTENCIA QUE PERMITEN DISFRUTARLO TANTO SOLO, COMO CON COMIDAS. SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS DURANTE 9 MESES APORTAN DULZURA Y AGRADABLE ESTRUCTURA».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN PINOT NOIR 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 «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO, TUNUYAN, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.940 FEET.
- VARIETAL: 100% PINOT NOIR.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 1.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MARCH 2014.
- BRIX: 23,7°
- 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.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- . 9 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,0%
- . TOTAL ACIDITY: 5,95 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,55
- . SUGAR: 1,80 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2016.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

TASTING NOTES

«DELICATE RED COLOR OF MEDIUM INTENSITY WITH A VERY GOOD BRIGHTNESS. IN THE NOSE YOU CAN FEEL SOME RED FRUITS AND FLOWERS THAT BRING A DELICATE FRESHNESS AND COMPLEXITY. WITH A SMOOTH MOUTH AND DELICATE PERSISTENCE THAT ALLOW YOU TO ENJOY IT BOTH ALONE AND WITH MEALS. ITS PASSAGE THROUGH NEW FRENCH OAK BARRELS FOR 9 MONTHS BRING SWEETNESS AND PLEASANT STRUCTURE».

