

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD RED BLEND 2013

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 FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- . COMPOSICIÓN: 55% MALBEC, 35% CABERNET SAUVIGNON Y 10% MERLOT.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: ABRIL DE 2013.
- . BRIX: 24,5°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS.
- . 48HS DE MACERACIÓN FRÍA 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- . FERMENTACIÓN EN ROLL FERMENTORS DE ROBLE FRANCÉS.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- . 20 A 24 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- . ALCOHOL: 14,7%
- . ACIDEZ TOTAL: 6,08 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,50.
- . AZÚCAR: 2,65 G/L
- . EMBOTELLADO: JULIO DE 2017.
- . PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE UN ATRACTIVO COLOR ROJO VIOLÁSEO INTENSO CON TONOS OSCUROS. SE PERCIBE EN NARIZ FRUTAS ROJAS COMO CEREZAS Y GUINDAS SUMADO A FRUTOS NEGROS COMO MORAS E HIGOS . EN SU COMPLEJIDAD SE APRECIA TAMBIÉN ESPECIADO CON AROMAS A PIMIENTA NEGRA Y LAUREL. ES UN VINO COMPLEJO DE GRAN CONCENTRACIÓN Y EN BOCA SE PERCIBE PERSISTENTE Y ELEGANTE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD RED BLEND 2013

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: GRAPES FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 3215 FT.
- . COMPOSITION: 55% MALBEC, 35% CABERNET SAUVIGNON AND 10% MERLOT.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTARE: 6.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: APRIL 2013.
- . BRIX: 24,5°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . 48HS OF COLD MACERATION AT 8°C AND THOROUGH MACERATION FOR 21 DAYS.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION IN FRENCH OAK ROLL FERMENTOR.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- . 20 TO 24 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,7%
- . TOTAL ACIDITY: 6,08 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,50.
- . SUGAR: 2,65 G/L
- . BOTTLED: JULY 2017.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE RED VIOLET COLOR WITH DARK TONES. RED FRUITS SUCH AS CHERRIES ARE PERCEIVED IN THE NOSE, TOGETHER WITH BLACK FRUITS SUCH AS BLACKBERRIES AND FIGS. IN ITS COMPLEXITY YOU CAN ALSO FEEL SPICES AROMAS OF BLACK PEPPER AND BAY LEAF. IT IS A COMPLEX WINE OF GREAT CONCENTRATION. IN THE MOUTH IT IS PERSISTENT AND ELEGANT».

