

PULENTA ESTATE

P A N A M E R A



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”.

NOTA TÉCNICA: VENDIMIA 2006

- 100% de las uvas provenientes de finca el chiche, alto agrelo, lujan de cuyo, mendoza. viñedos de 16 años de antigüedad.
- Bajos rendimientos para lograr los caracteres de madurez y vinos aterciopelados.
- Maduración individual de los lotes para elegir los mejores componentes para este gran corte.
- Trabajo cuidadoso y perseverante del enólogo para lograr plasmar en este corte todo el esfuerzo de la vendimia.
- El porcentaje de cada variedad se determina por el trabajo de degustación personalizada de sus componentes para asegurar un producto muy noble y distinguido en esa vendimia.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Desde el año 2003, hemos sido elegidos por Porsche para acompañar los lanzamientos mundiales de sus nuevos modelos. En el año 2009, fue el turno de un nuevo modelo. La primer berlina 5 puertas de la marca, el Panamera. Acompañando este nuevo desafío, nació esta edición especial Panamera Gran Corte 2007. De color Rojo ciruela profundo. Aromas con notas frutales de cerezas, mermeladas y un toque espaciado dan gran complejidad aromática. Equilibrada estructura y acidez que hacen de este corte un vino único. Este corte esta compuesto por Malbec, Cabernet S., Merlot, Tannat y Petit Verdot.

“El carácter de la cosecha 2006 está presente en este gran corte, demostrado por su sofisticación y elegancia, su color rojo ciruela profundo, sus notas frutales de cereza, mermeladas, y un toque especiado que le da una gran complejidad aromática, conjuntamente con una equilibrada estructura y acidez que hacen de este vino algo único”.

INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- Apelación: alto agrelo, luján de cuyo, mendoza.
- Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
- Composición: 45% malbec, 34% cabernet sauvignon, 15% merlot, 3% tannat, 3% petit verdot, del viñedo de pulenta estate (16 años de antigüedad).