

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### RED BLEND FINCA LA ZULEMA 2009

---

##### 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, LUJÁN DE CUYO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 50% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON Y 10% MERLOT
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

##### COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DE ABRIL DE 2009.
- BRUX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

##### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 24 MESES
- ALCOHOL: 14,7 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,82 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,54
- AZÚCAR: 2,80 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2012.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

##### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ESTE BLEND ES EL PERFECTO EXPONENTE DE LA GRAN COSECHA 2009. POSEE UN ATRACTIVO COLOR ROJO INTENSO CON TONOS OSCUROS. SUS NOTAS FRUTALES DE CIRUELA, CEREZAS Y FRUTOS NEGROS; SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON LAS ESPECIAS COMO TOMILLO, ORÉGANO Y PIMIENTA. ES UN VINO SUMAMENTE COMPLEJO Y DELICADO, YA QUE EN BOCA SE PERCIBE PERSISTENTE Y ELEGANTE, CON UNA MUY BUENA ESTRUCTURA, APORTADA POR SU ELABORACIÓN Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### RED BLEND FINCA LA ZULEMA 2009

---

##### 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 “FINCA LA ZULEMA” IN ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 50% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON AND 10% MERLOT
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES /HA.

##### HARVEST

- HARVEST: FROM APRIL 2009.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

##### VINIFICATION

- . MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- . EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARD AND THE LOW YIELDS PER HECTARE.
- . MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS, WHERE THE WINE LATER WAS AGED FOR 24 MONTHS
- . ALCOHOL: 14,7%
- . TOTAL ACIDITY: 6,82G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,54.
- . SUGAR: 2,80 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2012.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

##### TASTING NOTES

«THIS BLEND IS THE PERFECT EXAMPLE OF THE EXCELLENT 2009 HARVEST. IN COLOR, IT IS AN ATTRACTIVE BRIGHT RED WITH DARK TONES. ITS FRUITY NOTES OF PLUM, CHERRY AND BLACK FRUITS PERFECTLY COMPLEMENT THE SPICES LIKE THYME, OREGANO AND PEPPER.

IT IS AN EXTREMELY COMPLEX AND DELICATE WINE, PERSISTENT YET ELEGANT IN THE PALATE, WITH A GOOD STRUCTURE DUE TO THE PRODUCTION AND THE AGING IN FRENCH OAK BARRELS».

