

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT 2017

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 DEL VIÑEDO PROPIO DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO DE 2017.
- BRIX: 22,0°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA TEMPRANA Y MANEJO DIFERENCIADO EN EL VIÑEDO
- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- Prensado directo a racimos completos.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- 4 MESES DE CONTACTO Y MOVIMIENTO DE LÍAS.
- ALCOHOL: 12,9%
- ACIDEZ TOTAL: 5,40 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,24
- AZÚCAR: 3,50 G/L
- EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE DEL 2017
- PRODUCCIÓN: 400 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DISTINTIVO ROSADO PROVENIENTE DE UVAS MERLOT DE NUESTRA FINCA UBICADA EN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. DE ATRACTIVO COLOR ROSA PÉTALO, MUY ELEGANTE CON BRILLANTES REFLEJOS. POSEE GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA QUE NOS EVOCA A MORAS Y GUINDAS SILVESTRES. ENCANTADORA FRESCURA EN BOCA OTORGADA POR UN SUGESTIVO EQUILIBRIO DE ACIDEZ. FLORAL Y FRUTAL CON UN ATRACTIVO FINAL».

