

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### RED BLEND FINCA LA ZULEMA 2010

---

##### 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 2010.
- BRIX: 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: 2,20 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2013.
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

##### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ESTE BLEND SE MUESTRA CON UN ATRACTIVO COLOR RUBÍ. SUS NOTAS FRUTALES DE CIRUELA, CEREZA Y FRUTOS NEGROS, SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON ESPECIAS COMO EL TOMILLO, EL ORÉGANO Y LA PIMIENTA.

ES UN VINO SUMAMENTE DELICADO, PERSISTENTE Y ELEGANTE EN BOCA. DE BUENA ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD PROPORCIONADA POR EL PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE LAS VARIEDADES QUE LO CONFORMAN».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE SINGLE VINEYARD

#### RED BLEND FINCA LA ZULEMA 2010

---

##### 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 2010.
- 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: 2,20 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2013.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

##### TASTING NOTES

«THIS BLEND HAS A RUBY RED COLOR. ITS FRUITY NOTES OF PLUMS, CHERRIES AND BLACK FRUITS ARE COMPLEMENTED BY SPICY NOTES SUCH AS THYME, OREGANO AND PEPPER. THE PALATE IS EXTREMELY DELICATE, PERSISTENT AND ELEGANT. SINGLE VINEYARD ZULEMA BLEND HAS A GOOD STRUCTURE AND COMPLEXITY, REPRESENTING A PERFECT BALANCE BETWEEN THE VARIETALS THAT MAKE THIS WINE».

