

# PULENTA ESTATE

MALBEC CABERNET SAUVIGNON



## 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 “EL CHICHE”, AGRELO, LUJAN DE CUYO Y VIÑEDOS DE FINCA “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, VALLE DE UCO.

-ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 METROS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1200 METROS EN VIÑEDOS DE VALLE DE UCO.

-COMPOSICIÓN: 60% MALBEC 40% CABERNET SAUVIGNON.

-ANTIGUEDAD: VIÑEDOS PLANTADO EN 1992.

-RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 BOTELLAS/HA.

## COSECHA

-COSECHA: A PARTIR DEL DÍA QUINCE DE MARZO HASTA FINES 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.  
-DE 12 A 24 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8 °C.

-FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS.

-FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

-GUARDA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 30% DE ELLAS NUEVAS.

-ALCOHOL: 14,5 %

-ACIDEZ TOTAL: 5,92 G/L (AC. TARTÁRICO).

-PH: 3,50.

-EMBOTELLADO: MAYO DE 2012.

-PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“SU COLOR ES INTENSO Y PROFUNDO CON TONOS BORDÓ, SUS AROMAS SON EXTREMADAMENTE COMPLEJOS CON NOTAS A CIRUELA, CEREZAS Y APRECIABLES NOTAS ESPECIADAS. EN BOCA SE PRESENTA ARMONIOSO Y BALANCEADO EN ESTRUCTURA TÁNICA Y ACIDEZ, POSEE UN FINAL SUMAMENTE AGRADABLE”.