

PULENTA ESTATE

CABERNET FRANC TARDÍO



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

- VARIEDAD: 100% CABERNET FRANC.
- CONDICIONES CLIMÁTICAS FORZADAS PARA FAVORECER LA PRODUCCIÓN DE BOTRYTIS NOBLE.
- FERMENTACIÓN CONTROLADA PARA OBTENER REMANENTE DE AZUCARES REDUCTORES.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

"VINO DE ROJOS TEJA DE INTENSIDAD MEDIA Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA QUE NOS RECUERDA FRUTOS SECOS, MERMELADAS Y HONGOS. SU ESTADÍA DURANTE 40 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS LE APORTA LA COMPLEJIDAD Y ELEGANCIA QUE LO CARACTERIZA".

INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC - CUARTEL II DEL VIÑEDO DE PULENTA ESTATE.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 100 QQ/HA.
- MADURACIÓN: 40 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- ALCOHOL: 14,5%
- ACIDEZ TOTAL: 8,50 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3,40
- EMBOTELLADO: 2 DE FEBRERO DE 2008
- PRODUCCIÓN LIMITADA DE BOTELLAS.