

# PULENTA ESTATE

P I N O T G R I S



## 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: VENDIMIA 2012

- VARIEDAD: 100% PINOT GRIS
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KILOS BUSCANDO UN EQUILIBRIO ÓPTIMO DE MADUREZ Y ACIDEZ.
- SELECCIÓN MANUAL DE LOS MEJORES RACIMOS.
- PENSADO DIRECTO CON MACERACIÓN A BAJA TEMPERATURA DE ALGUNAS HORAS Y EN ATMÓSFERA INHERTE PARA CONSERVAR SU EXPRESIÓN AROMÁTICA.
- PROTECCIÓN PERMANENTE DEL CONTACTO CON EL OXÍGENO PROCURANDO SU MÁXIMA EXPRESIÓN FLORAL.

## INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT GRIS
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 80 QQ/HA.
- ALCOHOL: 13,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,5G/L (AC TARTÁRICO)
- PH: 3,31
- EMBOTELLADO: JUNIO DE 2012

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“SU COLOR ES AMARILLO BRILLANTE CON LEVES TONOS DORADOS Y VERDOSOS. EN NARIZ SE PERCIBEN FLORES BLANCAS COMO JAZMINES Y TOQUE DE DURAZNOS BLANCOS. EN BOCA MUY FRESCO Y PERSISTENTE, CON ACIDEZ BALANCEADA Y UN FINAL PROLONGADO Y AGRADABLE.