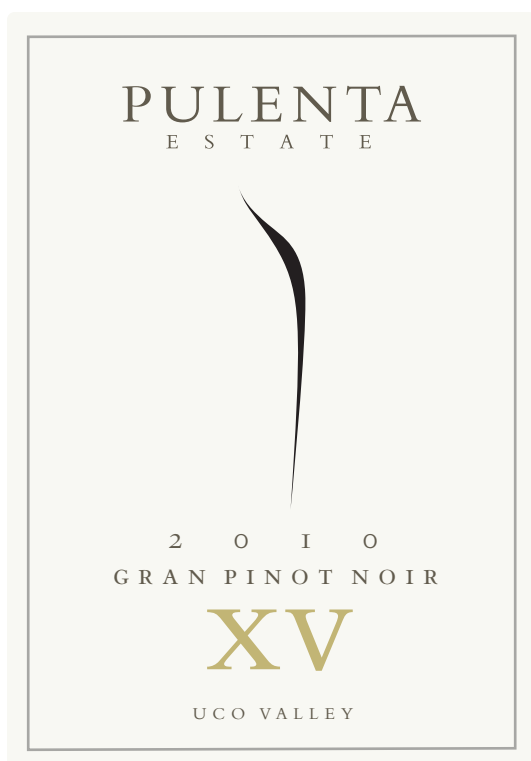


PULENTA ESTATE

GRAN PINOT NOIR



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: CUARTEL 23, DEL VIÑEDO PROPIO DE FINCA LOS ÁLAMOS, VALLE DE UCO.
- APELACIÓN: VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR
- CLON: 115
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: 15,16 Y 17 DE MARZO DE 2010
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG

VINIFICACIÓN

- SELECCION MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN MESA VIBRADORA.
- FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, A CIELO ABIERTO CON PISONEO MANUAL.
- 2 DÍAS DE MACERACIÓN FRÍA A 8 °C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 15 DÍAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA.
- 9 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 50% NUEVAS.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,80 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3,60
- EMBOTELLADO: ENERO DE 2011
- PRODUCCIÓN: 512 CAJAS X12

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“A LA VISTA SE PRESENTA DE COLOR RUBÍ, BRILLANTE. LOS AROMAS SON COMPLEJOS Y ELEGANTES, RECUERDA A FRUTOS ROJOS COMO CEREZA, FRESAS Y FRUTILLAS CON UNA FRESCURA QUE ACOMPAÑA. EN BOCA SE PUEDE APRECIAR LA TIPICIDAD VARIETAL, SU BUEN BALANCE Y NOTABLE JUVENTUD EN EL PALADAR.”

RUTA PROVINCIAL 86. KM 6,5 - ALTO AGRELO - MENDOZA.

WWW.PULENTAESTATE.COM