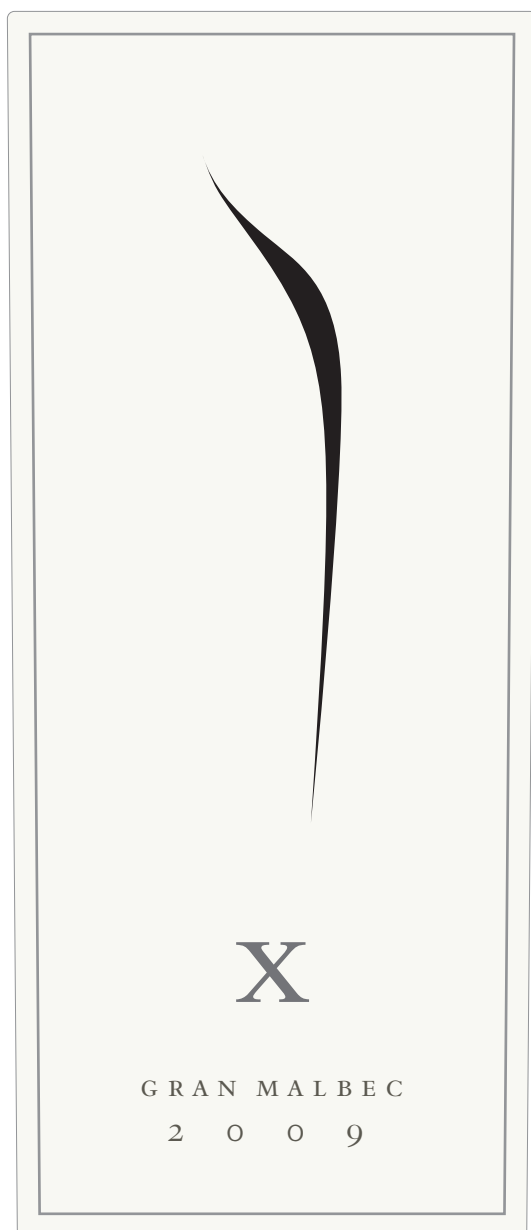


# PULENTA ESTATE

G R A N M A L B E C



## 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 2009

- VARIEDAD: 100% MALBEC.
- UVA PROVENIENTE DE NUESTROS VIÑEDOS DE ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y DE TUPUNGATO.
- CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO, TOMANDO VENTAJA DE UNA AÑO CLIMÁTICO MUY BUENO.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA TRADICIONAL EN TANQUES DE REDUCIDO VOLUMEN GARANTIZANDO UNA EXCELENTE MACERACIÓN.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO REALIZÓ SU MADURACIÓN DURANTE 12 MESES.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

“SU COLOR REVELA TONOS VIOLETAS INTENSOS Y OSCUROS. AROMAS A FRUTOS ROJOS COMO CIRUELA PRINCIPALMENTE Y ALGO DE CEREZAS, SÚTILES NOTAS DE FLORES COMO VIOLETAS ENMASCARAN LA PRESENCIA DEL VARIETAL, TAMBIÉN SE DESCUBREN AROMAS A VAINILLAS Y SÚTILES TOSTADOS APORTADOS POR SU PASO POR MADERA. EN BOCA ES UN VINO COMPLEJO Y CON PERSONALIDAD, CON BUENA ESTRUCTURA Y UN FINAL SUMAMENTE AGRADABLE”.

## INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: ALTO AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y TUPUNGATO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 Y 1.100 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 80 QQ/HA.
- AÑEJAMIENTO: 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS NUEVO.
- ALCOHOL: 14,6 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,52 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3,66
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DE 2010.