

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 2022

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 «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y DE VIÑEDOS «DON ANTONIO», VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS EN VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO).

COSECHA

- COSECHA: MARZO DEL 2022.
- BRIX: 24,6°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
- AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS: EN BARRICAS DE PRIMER USO, Y UN 80% EN BARRICAS 5,5 SEGUNDO Y TERCER USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,5 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75.
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2023
- PRODUCCIÓN: 6.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR ROJO VIOLÁCEO INTENSO, CON AROMAS A FRUTAS ROJAS Y FLORES EN EQUILIBRIO CON LOS AROMAS QUE NOS RECUERDAN A VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO, ENTREGADOS POR SU CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS . ES UN VINO SUAVE, AGRADABLE Y DE GRAN PERSISTENCIA. POSEE GRAN ESTRUCTURA EN BOCA, MOSTRANDO LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DEL MALBEC».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE MALBEC 2022

OUR PHILOSOPHY

«MAKING A GREAT WINE IS AN ACT OF GENEROSITY, ALWAYS CONSIDERING THE ONE WHO WILL TASTE IT. OUR MISSION IS TO PRODUCE LIMITED SERIES OF GREAT WINE PROUDLY MADE IN ARGENTINA».

VINEYARD

- LOCATION: GRAPES FROM “LA ZULEMA” VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO AND “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, VALLE DE UCO, TUNUYAN, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3215 FT IN AGRELO AND 3940 FT IN UCO VALLEY.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992 (AGRELO) AND 1981 (VALLE DE UCO).

HARVEST

- HARVEST: MARCH 2022.
- BRIX: 24,6°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS, CONCRETE POOLS AND FRENCH OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS.
- AGING FOR 12 MONTHS IN FRENCH OAK BARRELS: IN FIRST-USE BARRELS, AND 80% IN BARRELS 5,5 SECOND AND THIRD USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,5 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: NOVEMBER 2023
- PRODUCTION: 6.000 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE AND BRIGHT VIOLET COLOR, WITH AROMAS OF RED FRUITS LIKE STRAWBERRIES AND CHERRIES WITH DELICATE PRESENCE OF FLOWERS SUCH AS VIOLETS AND LILAC. IN THE PALATE IT IS ROUND, PLEASANT AND VERY PERSISTENT. ITS ELEGANT STRUCTURE ON THE PALATE AND BALANCE SHOWS THE BENEFITS OF BOTH TERROIRS».

