

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA MERLOT 2023

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, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS
- . COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992

COSECHA

- . COSECHA: PRINCIPIOS DE MARZO DE 2023.
- . BRIX: 24,5°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- . 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA EN 21 DÍAS.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS.
- . 12 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 20% PRIMER USO, 40% SEGUNDO USO.
- . ALCOHOL: 14,5 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6,10 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,52
- . AZÚCAR: 2,4 G/L
- . EMBOTELLADO: ENERO 2024
- . PRODUCCIÓN: 2.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE INTENSO COLOR RUBÍ, AROMAS COMPLEJOS A ESPECIAS COMO ORÉGANO Y NOTAS A HIGOS SECOS Y CEREZAS. EN BOCA SE PRESENTA ARMONIOSO, SUAVE Y UN TOQUE BALSÁMICO. EQUILIBRADO EN ESTRUCTURA, POSEE UN FINAL SUAVE Y AGRADABLE».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA MERLOT 2023

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, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 3215 FT.
- . COMPOSITION: 100% MERLOT.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.

HARVEST

- . HARVEST: BEGINNING OF MARCH 2023.
- . BRIX: 24,5°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- . 48HS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- . FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTOR AND OAK BARRELS.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- . 12 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS. 60% FIRST USE AND 40% SECOND USE.
- . ALCOHOL: 14,5%
- . TOTAL ACIDITY: 6,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,52
- . SUGAR: 2,4 G/L
- . BOTTLED: JANUARY 2024
- . PRODUCTION: 2.000 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE RUBY COLOR. COMPLEX AROMAS OF SPICES LIKE OREGANO AND SOME NOTES OF DRIED FIGS AND CHERRIES. IN THE MOUTH IT IS HARMONIOUS, SOFT AND A TOUCH BALSAMIC. BALANCED IN STRUCTURE, HAS A SMOOTH AND PLEASANT FINISH».

