

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE RED BLEND 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, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS
- COMPOSICIÓN: 45% MALBEC, 35% CABERNET SAUVIGNON Y 20% MERLOT.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992

COSECHA

- COSECHA: MARZO DE 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 FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, PILETAS DE CONCRETO Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS: 50% EN BARRICAS DE SEGUNDO USO Y 50% EN BARRICAS DE TERCER USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,6 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,70.
- AZÚCAR: 1 G/L
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2022.
- PRODUCCIÓN: 1.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR ROJO PROFUNDO CON INTENSO MATIZ BORDÓ. DE AROMA ESPECIADO Y FRUTAS ROJAS COMO CEREZAS Y GUINDAS. DE UNA PERCEPCIÓN EN BOCA SUAVE, PROPIO DE UN VINO DE CORTE PERO ESTRUCTURADO, GRACIAS A LA PRESENCIA DE TANINOS MADUROS. MADERA EN EQUILIBRIO CON UNA PERFECTA ACIDEZ».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE RED BLEND 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, MENDOZA.
- ALTITUDE: 3215 FT.
- COMPOSITION: 45% MALBEC, 35% CABERNET SAUVINGON AND 20% MERLOT.
- VINE AGE: PLANTED IN 1992.

HARVEST

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

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINER.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS, CONCRETE POOLS AND FRENCH OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS.
- OAK AGING FOR 12 MONTHS IN FRENCH OAK, 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,6 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70.
- SUGAR: 1 G/L
- BOTTLED: DECEMBER 2022.
- PRODUCTION: 1.000 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS A DEEP RED COLOR WITH AN INTENSE BURGUNDY HUE. THE AROMA IS SPICY WITH FRESH RED FRUITS, SUCH AS CHERRIES. ON THE PALATE THE WINE IS PERCEIVED AS SOFT, BUT WITH A GREAT STRUCTURE THANKS TO THE MATURE TANNINS. THE OAK IS BALANCED WITH A NICE ACIDITY, MAKING THIS A VERY ELEGANT BLEND OF THE THREE VARIETALS».

