

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT NOIR 2024

#### 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 DEL CUARTEL 23 EN VIÑEDOS DE FINCA "DON ANTONIO" EN VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: ÚLTIMA SEMANA DE MARZO DEL 2024
- BRUX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- DE 12 A 24 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8 °C.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A CIELO ABIERTO Y PILETAS DE CONCRETO.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO.
- AÑEJAMIENTO DE 0 MESES EN ROBLE FRANCÉS, 50% EN BARRICAS DE SPERGUMNEDRO USO Y 50% EN BARRICAS DE TERCER USO.
- ALCOHOL: 14%
- ACIDEZ TOTAL: 5,9 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,48
- AZÚCAR: <2,3 G/L
- EMBOTELLADO: JUNIO 2025
- PRODUCCIÓN: 500 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR ROJO RUBÍ TENUE. NOTAS A FRUTOS ROJOS COMO GUINDAS, FRUTILLAS Y SUAVES AROMAS A FLORES BLANCAS Y ROSAS. EN BOCA EL VINO ES DELICADO Y FRESCO, PREO CON ESTRUCTURA PARA ACOMPAÑAR COMIDAS Y PERSISTIR NOTABLEMENTE EN BOCA. UN MUY BUEN FINAL, LARGO Y SEDOSO».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT NOIR 2024

#### 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: BLOCK 23, OF THE VINEYARD "VIÑEDOS DON ANTONIO", UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.940 FT.
- VARIETAL: 100% PINOT NOIR
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: LAST WEEK OF MARCH 2024
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 12 TO 24 HOURS OF MACERATION AT 5 TO 8 °C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN OPEN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE POOLS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- 9 MONTHS OAK AGING IN FRENCH OAK, 50% SECOND USE AND 50% THIRD USE BARRELS.

- ALCOHOL: 14%
- TOTAL ACIDITY: 5,9 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,48
- SUGAR: <2,3 G/L
- BOTTLED: JUNE 2025
- PRODUCTION: 500 CASES.

#### TASTING NOTES

«WITH A SUBTLE AND ATTRACTIVE RUBY RED COLOR, OUR PINOT NOIR HAS NOTES OF RED FRUIT JAM WITH DELICATE NOTES OF OAK DUE TO ITS AGING. THE PALATE IS LIGHT AND FRESH WHILE BEING ROUND AND COMPLEX WITH RIPE TANNINS».

