

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CABERNET FRANC 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 NUESTROS VIÑEDOS DE FINCA “LA ZULEMA” AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL 2023.
- BRIX: 24°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO A 8°C Y MACERACIÓN 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 60% EN BARRICAS DE SEGUNDO Y TERCER USO.
- ALCOHOL: 14%
- ACIDEZ TOTAL: 6,25 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO)
- PH: 3,5
- AZÚCAR: < 2 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2023
- PRODUCCIÓN: 1000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN ATRACTIVO COLOR RUBÍ, CON NOTAS PRESENTES DE PIMIENTA, PIMENTÓN Y FRUTOS ROJOS. SUAVE Y FRESCO EN BOCA. SU PASO POR MADERA APORTA NOTAS DELICADAS A PIMIENTO GRILLADO Y UNA AMABLE EVOLUCIÓN.».

NUESTRAS MADERAS

POSEE UN AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS, DE PRIMERO SOLO UN 20 %, LUEGO SEGUNDO Y TERCER USO.



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CABERNET FRANC 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 NUESTROS VIÑEDOS DE FINCA “LA ZULEMA” AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL 2023.
- BRIX: 24°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO A 8°C Y MACERACIÓN 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 60% EN BARRICAS DE SEGUNDO Y TERCER USO.
- ALCOHOL: 14%
- ACIDEZ TOTAL: 6,25 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO)
- PH: 3,5
- AZÚCAR: < 2 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2023
- PRODUCCIÓN: 1000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN ATRACTIVO COLOR RUBÍ, CON NOTAS PRESENTES DE PIMIENTA, PIMENTÓN Y FRUTOS ROJOS. SUAVE Y FRESCO EN BOCA. SU PASO POR MADERA APORTA NOTAS DELICADAS A PIMIENTO GRILLADO Y UNA AMABLE EVOLUCIÓN.».

NUESTRAS MADERAS

POSEE UN AÑEJAMIENTO DE 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS, DE PRIMERO SOLO UN 20 %, LUEGO SEGUNDO Y TERCER USO.

