

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE NARANJO 2025

#### 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 "DON ANTONIO" VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 40% CHARDONNAY, 20% VIOGNIER, 40% TORRONTÉS.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2025
- BRUX: 21,7°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- COSECHA EN DOS ETAPAS, PARA LOGRAR DIFERENTES CARACTERÍSTICAS QUE SON CAPACES DE DESARROLLAR ESTAS VARIEDADES.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, CON PIEL ENTRE APROXIMADAMENTE 15 Y 20 DÍAS EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y PILETAS DE CONCRETO.
- TRATO AMABLE Y DELICADO DEL SOMBRERO, PUNTO CRUCIAL PARA ESTE VINO, SE SUMERGE CON UN PISÓN SUAVEMENTE CON EL FIN DE EXTRAER ESTRUCTURA Y VOLUMEN DE BOCA.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 12,5%
- ACIDEZ TOTAL: 5,3 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- AZÚCAR: <1,8 G/L
- EMBOTELLADO: AGOSTO 2025
- PRODUCCIÓN: 100 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«ESTE VINO POSEE UN ATRACTIVO COLOR ÁMBAR CON DESTELLOS NARANJAS Y AMARILLO ORO. EN AROMAS SE APRECIAN PRINCIPALMENTE FLORES DE AZAR, DE NARANJO Y JAZMINES, A SU VEZ SE PERCIBEN NOTAS CITRÍCAS. EN BOCA ES UN VINO CON PRESENCIA, INTENSO Y SUAVE, EN PALADAR NOS RECUERDA A FLORES BLANCAS COMO DE NARANJO Y ROSAS BLANCAS, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA LOGRANDO UN FINAL PROLONGADO Y ELEGANTE».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE NARANJO 2025

#### 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 THE “DON ANTONIO” ESTATE, UCO VALLEY, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.200 METERS.
- VARIETAL: 40% CHARDONNAY, 20% VIOGNIER, 40% TORRONTÉS.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 5.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2025
- BRIX: 21,7°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- HARVEST OF THE GRAPES IN TWO DIFFERENT STAGES IN ORDER TO MAXIMIZE THE POTENTIAL OF THE DIFFERENT VARIETALS.
- ALCOHOLIC FERMENTATION, WITH SKINS FOR APPROXIMATELY 15 TO 20 DAYS IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE SINKS
- GENTLE AND DELICATE TREATMENT OF THE CAP, A CRUCIAL POINT FOR THIS WINE, WHICH IS GENTLY DIPPED IN ORDER TO EXTRACT STRUCTURE AND VOLUME IN THE MOUTH.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.
- ALCOHOL: 12,5%
- TOTAL ACIDITY: 6,15 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,30
- SUGAR: <1,8 G/L
- BOTTLED: AUGUST 2025
- PRODUCTION: 100 CASES.

#### TASTING NOTES

«HAS AN ATTRACTIVE AMBER COLOUR WITH ORANGE AND GOLDEN YELLOW GLINTS. ITS AROMAS ARE MAINLY REMINISCENT OF RANDOM FLOWERS, JASMINE AND ORANGE BLOSSOM, AND CITRUS FRUITS. IN THE MOUTH IT IS A WINE WITH PRESENCE, INTENSE AND SMOOTH, WITH STRUCTURE, BODY AND ON THE PALATE IT ALSO REMINDS US OF WHITE FLOWERS SUCH AS ORANGE BLOSSOM AND WHITE ROSES, WITH A BALANCED ACIDITY ACHIEVING A LONG AND ELEGANT FINISH».

