

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 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 "LA ZULEMA" AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% SAUVIGNON BLANC.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.

COSECHA

- COSECHA: PRIMEROS DÍAS DE FEBRERO 2024.
- BRUX: 20,3°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS EN BODEGA.
- COSECHA EN TRES ETAPAS PARA LOGRAR LAS DIFERENTES CARACTERÍSTICAS QUE ES CAPAZ DE DESARROLLAR ESTA VARIEDAD.
- ALGUNAS HORAS DE MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA ENTRE 5°C Y 8 °C.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJA TEMPERATURA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.

- ALCOHOL: 10,3%
- ACIDEZ TOTAL: 6,5 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,25.
- AZÚCAR: <1,8 G/L
- EMBOTELLADO: DICIEMBRE 2024
- PRODUCCIÓN: 3.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR AMARILLO VERDOSO CON ATRACTIVOS TONOS ACERADOS. DE EXCELENTE INTENSIDAD AROMÁTICA. RECUERDA A FLORES BLANCAS Y NOTAS FINAS A MANZANAS VERDES, POMELO Y PIÑA. EN BOCA, POSEE UN EQUILIBRADO BALANCE ENTRE ESTRUCTURA Y ACIDEZ QUE LE APORTAN GRAN PERSISTENCIA. ES UN VINO FRESCO, JOVEN PERO DE GRAN PERSONALIDAD».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 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 "LA ZULEMA" VINEYARD, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 FT
- VARIETAL: 100% SAUVIGNON BLANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.

HARVEST

- HARVEST: EARLY FEBRUARY 2024.
- BRIX: 20,3°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES IN THE WINERY.
- HARVEST IN THREE STAGES TO ACHIEVE THE DIFFERENT CHARACTERISTICS THAT THIS VARIETY IS CAPABLE OF DEVELOPING.
- A FEW HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 41-47°F.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.

- ALCOHOL: 10,3%
- TOTAL ACIDITY: 6,5 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,25.
- SUGAR: <1,8 G/L
- BOTTLED: DECEMBER 2024
- PRODUCTION: 3.000 CASES.

TASTING NOTES

«GREENISH YELLOW COLOUR WITH ATTRACTIVE STEELY TONES. EXCELLENT AROMATIC INTENSITY. REMINISCENT OF WHITE FLOWERS AND FINE NOTES OF GREEN APPLES, GRAPEFRUIT AND PINEAPPLE. IN THE MOUTH, IT HAS A BALANCED BALANCE BETWEEN STRUCTURE AND ACIDITY WHICH GIVES IT GREAT PERSISTENCE. IT IS A FRESH WINE, YOUNG BUT WITH GREAT PERSONALITY».

