

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PALMA CAROLA RED BLEND 2017

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, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 51% MALBEC, 29% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.

COSECHA

- COSECHA: MARZO 2017.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- 4 DÍAS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA 100% EN ROLL FERMENTOR.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- 18 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 50% NUEVAS Y 50% SEGUNDO USO.
- CORTE DE 3 UVAS FERMENTADAS POR SEPARADO, VARIANDO SU COMPOSICIÓN POR COSECHA: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,65 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,64.
- AZÚCAR: 1,90 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2021.
- PRODUCCIÓN: 3600 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN ATRACTIVO COLOR ROJO INTENSO CON TONOS OSCUROS. SUS NOTAS FRUTALES DE CIRUELA, CEREZAS Y FRUTOS NEGROS; SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON LAS ESPECIAS COMO TOMILLO, ORÉGANO Y PIMIENTA. ES UN VINO SUMAMENTE COMPLEJO Y DELICADO, YA QUE EN BOCA SE PERCIBE PERSISTENTE Y ELEGANTE, CON UNA MUY BUENA ESTRUCTURA, APORTADA POR SU ELABORACIÓN Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS»

