

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PALMA CAROLA WHITE BLEND 2019

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 «DON ANTONIO», LOS ÁRBOLES, TUNUYÁN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 52% SEMILLÓN, 38% CHARDONNAY Y 10% VIOGNIER.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: MEDIADOS DE FEBRERO 2019.
- BRIX: 23,2°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y EN BARRICAS DE 500 LTS DE ROBLE FRANCÉS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA DEL 50% DEL BLEND.
- COSECHA EN DOS ETAPAS PARA LOGRAR DIFERENTES CARACTERÍSTICAS Y COMPLEJIDAD.
- ALCOHOL: 13,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,45 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,21.
- AZÚCAR: <1,8 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2021.
- PRODUCCIÓN: 1.200 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR AMARILLO CON UN MATIZ VERDOSO BRILLANTE. ES UN BLEND QUE BUSCA CONJUGAR LA FRESCURA Y VIVACIDAD DE SUS VARIETALES. EN SU AROMA SE PERCIBEN FRUTOS TROPICALES Y NOTAS A MIEL, DADO SU PASAJE POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA MAYOR ESTRUCTURA, INTENSO, COMPLEJO Y DE VOLUMEN, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA LOGRANDO UN FINAL PROLONGADO Y ELEGANTE».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PALMA CAROLA WHITE BLEND 2019

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: VINEYARDS FROM «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», LOS ÁRBOLES, TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3940 FT
- VARIETAL: 52% SEMILLÓN, 38% CHARDONNAY AND 10% VIOGNIER.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 1.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID FEBRUARY 2019.
- BRIX: 23,2°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- GRAPES HARVEST IN TWO STAGES TO ACHIEVE DIFFERENT CHARACTERISTICS AND COMPLEXITY.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND IN 500ML FRENCH OAK BARRELS.
- 50% OF THIS BLEND WINE GOES THROUGH MALOLACTIC FERMENTATION.
- ALCOHOL: 13,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,45 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,21.
- SUGAR: <1,8 G/L
- BOTTLED: JANUARY 2021.
- PRODUCTION: 1.200 BOTTLES.

TASTING NOTES

«THIS WHITE BLEND IS YELLOW WITH A BRIGHT GREEN HUE. IT'S A BLEND THAT SEEKS TO COMBINE THE FRESHNESS AND VIVACITY FROM THEIR AGING IN FRENCH OAK. THE PALATE HAS GREATER STRUCTURE, INTENSE AND COMPLEX, WITH BALANCED ACIDITY AND A LONG ELEGANT FINISH». VARIETALS. IT'S AROMA EXPRESSES TROPICAL FRUITS WHICH HONEY, GIVE IT'S

