

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET SAUVIGNON 2021

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: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL 2021.
- BRIX: 23,8°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA EN 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 12 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 20% NUEVAS, 40% SEGUNDO USO Y 40% TERCER USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,4 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: 2,23 G/L
- EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE 2023
- PRODUCCIÓN: 3.600 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR ROJO RUBÍ INTENSO, CON GRAN TIPICIDAD AROMÁTICA QUE NORECUERDA A EUCALIPTO, PIMENTÓN Y PIMIENTA. SU ENTRADA EN BOCA ESUAVE Y DELICADO GRACIAS A LA ELEGANCIA DE SUS TANINOS. LA CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 MESES, APORTAN UN ELEGANTE VOLUMEN Y LO HACE PERSISTENTE EN BOCA».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET SAUVIGNON 2021

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 «LA ZULEMA » ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.215 FEET.
- VARIETAL: 100% CABERNET SAUVIGNON.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 5.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: APRIL 2021.
- BRIX: 23,8°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 48HS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTORS AND OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- 12 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS. 20% NEW, 40% SECOND USE AND 40% THIRD USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,4 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: 2,23 G/L
- BOTTLED: SEPTEMBER 2023.
- PRODUCTION: 3.600 BOTTLES.

TASTING NOTES

«DEEP RED RUBY, WITH GREAT AROMATIC INTENSITY WITH AROMAS OF SPICES AND PEPPER. ITS ENTRANCE ON THE PALATE IS SWEET AND SMOOTH, DUE TO THE PRESENCE OF ROUND AND RIPE TANNINS. THE WINE IS AGED IN FRENCH OAK BARRELS FOR 12 MONTHS, GIVING THE WINE AN ELEGANT AND LONG FINISH».

