

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN MALBEC 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: UVAS PROVENIENTES DE VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO 1981 EN LOS ÁRBOLES Y 2018 EN GUALTALLARY.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS /HA.

COSECHA

- COSECHA: SEGUNDA QUINCENA DE MARZO DE 2020.
- BRIX: 24,6°
- 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 60% NUEVAS, SEGUNDO Y TERCER USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,62
- AZUCAR: 1,8 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE 2022.
- PRODUCCIÓN: 1000 BOTELLAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR VIOLÁCEO INTENSO Y OSCURO CON UN BRILLO QUE SORPRENDE. AROMAS A FRUTOS ROJOS, FRUTILLAS Y ALGO DE CEREZAS. SUTILES NOTAS DE FLORES COMO VIOLETAS Y LILAS. TAMBIÉN SE DESCUBREN AROMAS A VAINILLA Y TOSTADOS APORTADOS POR SU PASO POR MADERA. EN BOCA ES UN VINO COMPLEJO, CON PERSONALIDAD, BUENA ESTRUCTURA Y UN FINAL SUMAMENTE AGRADABLE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN MALBEC 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 "VIÑEDOS DON ANTONIO", LOS ARBOLES, TUNUYAN AND GUALTALLARY, TUPUNGATO, UCO VALLEY, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 1.200 (3.215 FEET) IN "VIÑEDOS DE DON ANTONIO" AND 1.300 M. (3.940 FEET) IN FINCA GUALTALLARY.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981 DON ANTONIO AND IN 2008 GUALTALLARY.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID MARCH 2020.
- BRIX: 24,6°
- 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. 60% NEW, SECOND AND THIRD USE.
- ALCOHOL: 14,5 %
- TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,62
- SUGAR: 1,8 G/L
- BOTTLED: NOVEMBER 2022
- PRODUCTION: 1000 BOTTLES.

TASTING NOTES

«INTENSE AND DARK VIOLET COLOR WITH A SURPRISING SHEEN. AROMAS OF RED FRUITS, STRAWBERRIES AND SOME CHERRIES. SUBTLE NOTES OF FLOWERS LIKE VIOLETS AND LILACS. ALSO SOME AROMAS OF VANILLA AND DELICATE TOASTED AROMAS BROUGHT BY ITS PASSAGE THROUGH OAK. IN THE MOUTH IT IS A COMPLEX WINE WITH PERSONALITY, GOOD STRUCTURE AND AN EXTREMELY PLEASANT

