

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT 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: UVAS PROVIENEN UN 50% DE NUESTRO VIÑEDO "LA ZULEMA" AGRELO Y UN 50% DE LA FINCA "DON ANTONIO" EN VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2025
- BRIX: 21,7°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA TEMPRANA Y MANEJO DIFERENCIADO EN EL VIÑEDO.
- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- Prensado directo a racimos completo.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- 4 MESES DE CONTACTO Y MOVIMIENTO CON LÍAS.

- ALCOHOL: 13,2%
- ACIDEZ TOTAL: 6 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,19
- AZÚCAR: 3 G/L
- EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE 2025
- PRODUCCIÓN: 700 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DISTINTIVO VINO ROSADO PROVENIENTE DE UVAS MERLOT DE NUESTRA FINCA UBICADA EN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. DE ATRACTIVO COLOR ROSA PÉTALO, MUY ELEGANTE CON BRILLANTES REFLEJOS. POSEE GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA QUE NOS EVOCA A MORAS Y GUINDAS SILVESTRES. ENCANTADORA FRESCURA EN BOCA OTORGADA POR UN SUGESTIVO EQUILIBRIO DE ACIDEZ. FLORAL Y FRUTAL CON UN ATRACTIVO FINAL».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT 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 COME 50% FROM OUR "LA ZULEMA" AGRELO VINEYARD AND 50% FROM THE "DON ANTONIO" FARM IN VALLE DE UCO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 100% MERLOT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2025
- BRIX: 21,7°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- EARLY HARVEST AND DIFFERENTIATED VINEYARD MANAGEMENT.
- MANUAL SELECTION OF BUNCHES.
- DIRECT PRESSING OF WHOLE BUNCHES.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.
- 4 MONTHS OF CONTACT AND MOVEMENT WITH LEES.

- ALCOHOL: 13,2%
- TOTAL ACIDITY: 6 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,19
- SUGAR: 3 G/L
- BOTTLED: SEPTEMBER 2025
- PRODUCTION: 700 CASES.

TASTING NOTES

«DISTINCTIVE ROSÉ WINE MADE FROM MERLOT GRAPES FROM OUR ESTATE LOCATED IN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. ATTRACTIVE PETAL PINK COLOUR, VERY ELEGANT WITH BRIGHT REFLECTIONS. IT HAS GREAT AROMATIC EXPRESSION THAT EVOKES BLACKBERRIES AND WILD CHERRIES. LOVELY FRESHNESS ON THE PALATE WITH A SUGGESTIVE BALANCE OF ACIDITY. FLORAL AND FRUITY WITH AN ATTRACTIVE FINISH».

