

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC GUALTALLARY 2018

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 CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS EN GUALTALLARY, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.360 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 2009.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL DEL 2018.
- BRIX: 24,8°
- 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.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRENÉS, DONDE LUEGO SE REALIZARA SU CRIANZA DURANTE 12 MESES.

- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,70 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: <2,3 G/L
- EMBOTELLADO: ENERO 2021
- PRODUCCIÓN: 100 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN INTENSO COLOR VIOLÁCEO ATRACTIVO Y BRILLANTE, DE AROMA A FRUTOS NEGROS Y ROJOS. EN BOCA ES UN VINO DE GRAN PERSISTENCIA Y ESTRUCTURA, CON NOTAS A GRAFITO PRESENTES EN LOS VINOS DE ESTE TERROIR. SU FRUTA Y SU PRESENCIA EN BOCA NOS ENSEÑAN LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DEL VIÑEDO».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC GUALTALLARY 2018

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 FROM VINEYARDS CAREFULLY SELECTED IN GUALTALLARY, UCO VALLEY, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 4.460 FT.
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 2009.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: APRIL 2018.
- BRIX: 24,8°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARD AND ITS LOW YIELD PER HECTARE.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS, WHERE IT IS AGED FOR 12 MONTHS.

- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 6,70 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: <2,3 G/L
- BOTTLED: JANUARY 2021
- PRODUCTION: 100 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE, ATTRACTIVE AND BRIGHT VIOLET COLOUR, WITH AROMAS OF BLACK AND RED FRUITS. ON THE PALATE IT IS A WINE OF GREAT PERSISTENCE AND STRUCTURE, WITH NOTES OF GRAPHITE PRESENT IN THE WINES OF THIS TERROIR. ITS FRUIT AND ITS PRESENCE ON THE PALATE SHOW US THE TYPICAL CHARACTERISTICS OF THE VINEYARD.».

