

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PALMA CAROLA RED BLEND 2014

#### 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 EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- . COMPOSICIÓN: 50% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- . COSECHA: MARZO DE 2014.
- . BRIX: 24,5°
- . 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.
- . 4 DÍAS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA DURANTE 21 DÍAS.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA 100% EN ROLL FERMENTOR.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
- . 18 A 20 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 50% NUEVAS Y 50% SEGUNDO USO.
- . CORTE DE 3 UVAS FERMENTADAS POR SEPARADO, VARIANDO SU COMPOSICIÓN POR COSECHA: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
- . ALCOHOL: 14,5%
- . ACIDEZ TOTAL: 6,5 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,75.
- . AZÚCAR: 2,05 G/L
- . EMBOTELLADO: OCTUBRE 2018
- . PRODUCCIÓN: 5.330 BOTELLAS

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

« POSEE UN ATRACTIVO COLOR ROJO INTENSO CON TONOS OSCUROS. SUS NOTAS FRUTALES DE CIRUELA, CEREZAS Y FRUTOS NEGROS; SE COMPLEMENTAN PERFECTAMENTE CON LAS ESPECIAS COMO TOMILLO, ORÉGANO Y PIMINETA. ES UN VINO SUMAMENTE COMPLEJO Y DELICADO, YA QUE EN BOCA SE PERCIBE PERSISTENTE Y ELEGANTE, CON UNA MUY BUENA ESTRUCTURA, APORTADA POR SU ELABORACIÓN Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS »



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PALMA CAROLA RED BLEND 2014

---

#### 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: 3215 FEET.
- . VARIETAL: 50% MALBEC, 40% CABERNET SAUVIGNON, 10% MERLOT
- . AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- . HARVEST: MARCH 2014.
- . BRIX: 24,5°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- . MANUAL SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES AT THE WINERY.
- . EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARD AND THE LOW YIELDS PER HECTARE.
- . 4 DAYS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- . FERMENTATION 100% IN ROLL FERMENTORS.
- . NATURAL MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH BARRELS.
- . BLEND OF 3 GRAPES FERMENTED SEPARATELY VARYING THEIR COMPOSITION EVERY HARVEST: MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
- . 18 TO 20 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS. 50% NEW AND 50% SECOND USE.
- . ALCOHOL: 14,5%
- . TOTAL ACIDITY: 6,5 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,75.
- . SUGAR: 2,05 G/L
- . BOTTLED: OCTOBER 2018
- . PRODUCTION: 5.330 BOTTLES

#### TASTING NOTES

«IN COLOR IT IS AN ATTRACTIVE BRIGHT RED WITH DARK TONES. IT'S FRUITY NOTES OF PLUM, CHERRY AND BLACK FRUITS PERFECTLY COMPLEMENT THE SPICES LIKE THYME, OREGANO AND PEPPER.

IT IS AN EXTREMELY COMPLEX AND DELICATE WINE, PERSISTENT YET ELEGANT IN THE PALATE, WITH A GOOD STRUCTURE DUE TO THE PRODUCTION AND THE AGING IN FRENCH OAK BARRELS »

