

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC

DON ANTONIO 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 NUESTROS VIÑEDOS EN LOS ARBOLES, TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA. LLAMADO “VIÑEDOS DE DON ANTONIO” EN HONOR A DON ANTONIO PULENTA.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- . ANTIGUEDAD: COMIENZO DE PLANTACIÓN EN 1981
- . COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: PRINCIPIOS DE ABRIL 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.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 16 MESES
- . ALCOHOL: 14,55 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6,15 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,70.
- . AZÚCAR: 1,95 G/L
- . EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DEL 2016.
- . PRODUCCIÓN: 500 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR VIOLÁCEO INTENSO. SU AROMA NOS DEJA PERCIBIR FRUTOS ROJOS Y NEGROS COMO MORAS Y CIRUELAS, EN EQUILIBRIO CON EL APORTE AROMÁTICO DE SU PASO POR MADERA. EN BOCA TIENE EXCELENTE CUERPO, ESTRUCTURADO CON DELICADAS NOTAS MINERALES. ES UN VINO DE GRAN CARÁCTER Y PRESENCIA, UN VERDADERO EXPONENTE DE VALLE DE UCO».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC

DON ANTONIO 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: GRAPES FROM THE «DON ANTONIO» ESTATE IN LOS ARBÓLES, TUNUYAN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 1.200MTS / 3.937 FT.
- . VINE AGE: BEGINNING OF PLANTATION IN 1981.
- . COMPOSITION: 100 % MALBEC.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

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

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARD AND ITS LOW YIELD PER HECTARE.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS, 16-18 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS
- . ALCOHOL: 14,55 %
- . TOTAL ACIDITY: 6,15 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,70.
- . SUGAR: 1,95 G/L
- . BOTTLED: NOVEMBER 2016.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE VIOLET COLOR. ITS AROMA ALLOWS US TO PERCEIVE RED AND BLACK FRUITS SUCH AS BLACKBERRIES AND PLUMS, IN BALANCE WITH THE AROMATIC CONTRIBUTION OF ITS PASSAGE THROUGH WOOD. THE PALATE HAS EXCELLENT BODY, STRUCTURED WITH DELICATE MINERAL NOTES. IT IS A WINE OF GREAT CHARACTER AND PRESENCE, A TRUE EXPONENT OF VALLE DE UCO».

