

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC

GUALTALLARY 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 CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS EN GUALTALLARY, TUPUNGATO, 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 DE 2014.
- . BRIX: 24,6°
- . 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 A 18 MESES
- . ALCOHOL: 14,6 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6,10 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,70
- . AZÚCAR: 1,80 G/L
- . EMBOTELLADO: DICIEMBRE DEL 2016.
- . PRODUCCIÓN: 300 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 TERRUÑO . SU FRUTA Y SU ESTRUCTURA EN BOCA NOS MUESTRA LAS CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DEL LUGAR».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC GUALTALLARY 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 A CAREFULLY SELECTED VINEYARD IN GUALTALLARY, TUPUNGATO, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 1.360 MTS / 4.460 FT.
- . COMPOSITION: 100% MALBEC.
- . VINE AGE: PLANTED IN 2009.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: APRIL 2014.
- . BRIX: 24,6°
- . 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 TO 18 MONTHS AGING IN NEW FRENCH OAK BARRELS.
- . ALCOHOL: 14,6 %
- . TOTAL ACIDITY: 6,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,70.
- . SUGAR: 1,80 G/L
- . BOTTLED: DECEMBER 2016.
- . PRODUCTION: 300 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE VIOLET COLOR, ATTRACTIVE AND BRIGHT, WITH AN AROMA 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 STRUCTURE IN THE MOUTH SHOWS US THE TYPICAL CHARACTERISTICS OF THIS VINEYARD».

