

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 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 DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- . COMPOSICIÓN: 100% SAUVIGNON BLANC.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: PRIMEROS DÍAS DE FEBRERO DE 2018.
- . BRIX: 21,2°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCION MANUAL DE RACIMOS.
- . COSECHA EN TRES ETAPAS PARA LOGRAR LAS DIFERENTES CARACTERÍSTICAS QUE ES CAPAZ DE DESARROLLAR ESTA VARIEDAD.
- . ALGUNAS HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5°C Y 8°C.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- . SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- . SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- . ALCOHOL: 12,8%
- . ACIDEZ TOTAL: 6,11 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,20
- . AZÚCAR: < 1,80 G/L
- . EMBOTELLADO: JULIO DEL 2018.
- . PRODUCCIÓN: 3.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR AMARILLO VERDOSO CON ATRACTIVOS TONOS ACERADOS. DE EXCELENTE INTENSIDAD AROMÁTICA. RECUERDA A FLORES BLANCAS Y NOTAS FINAS A MANZANAS VERDES, POMELO Y PIÑA. EN BOCA, POSEE UN EQUILIBRADO BALANCE ENTRE ESTRUCTURA Y ACIDEZ QUE LE APORTAN GRAN PERSISTENCIA. ES UN VINO FRESCO, JOVEN PERO DE GRAN PERSONALIDAD».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE SAUVIGNON BLANC 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: "LA ZULEMA" VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO.
- . ALTITUDE: 980 METRES/ 3200FT OVER SEA LEVEL.
- . COMPOSITION: 100% SAUVIGNON BLANC.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTAR: 10.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: BEGINNING OF FEBRUARY 2018.
- . BRIX: 21,2°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY
- . GRAPES HARVESTED IN THREE STAGES TO ACHIEVE THE FULL VARIETAL POTENTIAL.
- . FEW HOURS HOURS OF PRE-FERMENTATION MACERATION BETWEEN 41-47 °F.
- . FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT LOW TEMPERATURES.
- . NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- . NO OAK AGING.
- . ALCOHOL: 12,8%
- . TOTAL ACIDITY: 6,11 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,20
- . SUGAR: < 1,80 G/L
- . BOTTLED: JULY 2018.
- . PRODUCTION: 3.000 CASES.

TASTING NOTES

«A YELLOW COLOR WITH GREENISH HUES, EXTREMELY AROMATIC WITH NOTICEABLE NOTES OF WHITE FLOWERS, GREEN APPLE, GRAPEFRUIT AND PINEAPPLE. EXCELLENT ACIDITY ON THE PALATE, WITH A GOOD, FRESH STRUCTURE, MAKING IT GREAT FOR FOOD PAIRING».

