

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT GRIS 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: UVAS PROVENIENTES DEL VIÑEDO PROPIO DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT GRIS.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: FEBRERO DE 2018.
- BRIX: 21,3°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- Prensado directo con maceración de algunas horas a baja temperatura y en atmósfera inerte para conservar su expresión aromática.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 12,4 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,3
- AZÚCAR: < 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: AGOSTO DEL 2018
- PRODUCCIÓN: 1.000 CAJAS

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR AMARILLO ACERADO CON LEVE MATIZ VERDOSO. AROMAS A FLORES BLANCAS, DURAZNOS BLANCOS Y CÍTRICOS. EN BOCA SE PERCIBE FRESCO Y DELICADO. DE UN FINAL PROLONGADO Y AGRADABLE».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA ESTATE PINOT GRIS 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 THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.215 FEET.
- VARIETAL: 100% PINOT GRIS.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2018.
- BRIX: 21,3°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES IN THE WINERY.
- MACERATION AT LOW TEMPERATURES FOR A FEW HOURS THEN IMMEDIATELY PRESSED, ALL IN AN INERT ATMOSPHERE TO CONSERVE THE AROMATIC EXPRESSION AS WELL AS PROTECT FROM OXYGEN.
- ALCOHOLIC FERMENTATION AT LOW TEMPERATURES IN STAINLESS STEEL TANKS.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION
- NO AGING IN OAK
- ALCOHOL: 12,4 %
- TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACID).
- PH: 3,3
- SUGAR: < 1,80 G/L
  
- PRODUCTION: 1.000 CASES

#### TASTING NOTES

«OURS PINOT GRIS HAS A GREENISH YELLOW, WITH AROMAS OF WHITE FLOWERS, WHITE PEACHES, AND CITRIC FRUIT. THE PALATE IS FRESH AND DELICATE, WHILE BEING PERSISTENT WITH A LONG, PLEASANT FINISH».

