

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT 2021

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% MERLOT.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: FEBRERO DE 2021.
- . BRIX: 22,3°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA TEMPRANA Y MANEJO DIFERENCIADO EN EL VIÑEDO
- . SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- . PRENSADO DIRECTO A RACIMOS COMPLETOS.
- . FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- . SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- . SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- . 4 MESES DE CONTACTO Y MOVIMIENTO DE LÍAS.
- . ALCOHOL: 13,2 %
- . ACIDEZ TOTAL: 6 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,3
- . AZÚCAR: 4,9 G/L
- . EMBOTELLADO: JUNIO DEL 2021
- . PRODUCCIÓN: 700 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DISTINTIVO VINO ROSADO PROVENIENTE DE UVAS MERLOT DE NUESTRA FINCA UBICADA EN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. DE ATRACTIVO COLOR ROSA PÉTALO, MUY ELEGANTE CON BRILLANTES REFLEJOS. POSEE GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA QUE NOS EVOCA A MORAS Y GUINDAS SILVESTRES. ENCANTADORA FRESCURA EN BOCA OTORGADA POR UN SUGESTIVO EQUILIBRIO DE ACIDEZ. FLORAL Y FRUTAL CON UN ATRACTIVO FINAL».



PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT 2021

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: 3215 FT
- . COMPOSITION: 100% MERLOT
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: FEBRUARY 2021
- . BRIX: 22,3°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . EARLY HARVEST AND DIFFERENTIATED VINEYARD MANAGEMENT.
- . MANUAL SELECTION OF BUNCHES.
- . DIRECT PRESSING ENTIRE BUNCHES.
- . ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS.
- . NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- . NO AGING IN OAK.
- . AGEING FOR 4 MONTH ON ITS LEES.
- . ALCOHOL: 13,2 %
- . TOTAL ACIDITY: 6 G/L(TARTARIC ACIDITY)
- . PH: 3,3
- . SUGAR: 4,9 G/L
- . BOTTLED: JUNE 2021
- . PRODUCTION: 700 CASES

TASTING NOTES

«DISTINCTIVE ROSÉ WINE FROM MERLOT GRAPES COMING FROM OUR VINEYARD IN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. ELEGANT ROSE PETAL COLOR WITH BRIGHT REFLECTIONS. AROMATIC EXPRESSION EVOKING WILD BLACKBERRYS AND CHERRIES. BALANCED ACIDITY WITH DELICATE FRESHNESS IN THE MOUTH. FLORAL AND FRUITY WITH A PLEASANT FINISH».

