

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET FRANC 2020

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, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: ABRIL 2020.
- BRIX: 24,2°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- 48HS DE MACERACIÓN FRÍA A 8°C Y MACERACIÓN COMPLETA EN 21 DÍAS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, ROLL FERMENTOR Y BARRICAS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS.
- 12 MESES DE AÑEJAMIENTO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 20% NUEVAS, 40% SEGUNDO USO Y 40% TERCER USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,10 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,70
- AZÚCAR: <1,8 G/L
- EMBOTELLADO: AGOSTO 2022
- PRODUCCIÓN: 2.000 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR ROJO RUBÍ PROFUNDO, CON GRAN INTENSIDAD AROMÁTICA QUE RECUERDA A PIMENTO FRESCO Y GRILLADO, EUCALIPTO Y PIMENTA. EN BOCA ES AMABALE Y DELICADO GRACIAS A LA SUAVIDAD DE SUS TANINOS MADUROS. SU PASO POR BARRICA DE ROBLE FRANCÉS, APORTAN UN ELEGANTE VOLUMEN Y LO HACEN PERSISTENTE EN BOCA».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CABERNET FRANC 2020

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: VINEYARDS FROM «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.215 FEET.
- VARIETAL: 100% CABERNET FRANC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 5.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: APRIL 2020.
- BRIX: 24,2°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 48HS OF COLD MACERATION AT 8°C, AND COMPLETE MACERATION FOR 21 DAYS.
- FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS, ROLL FERMENTORS AND OAK BARRELS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN BARRELS.
- 12 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS. 20% NEW, 40% SECOND USE AND 40% THIRD USE.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 6,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,70.
- SUGAR: <1,8 G/L
- BOTTLED: AUGUST 2022.
- PRODUCTION: 2.000 CASES.

TASTING NOTES

«DEEP RUBY IN COLOUR, WITH GREAT AROMATIC INTENSITY REMINISCENT OF ROASTED PEPPERS, EUCALYPTUS AND SPICE. ON THE PALATE IT IS GENTLE AND DELICATE THANKS TO THE SOFTNESS OF ITS RIPE TANNINS. ITS TIME IN FRENCH OAK BARRELS GIVES IT AN ELEGANT VOLUME, MAKES IT PERSISTENT AND WITH A LONG FINISH».

