

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PALMA CAROLA WHITE BLEND 2017

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 DE VIÑEDOS DE FINCA «DON ANTONIO», LOS ÁRBOLES, TUNUYÁN, VALLE DE UCO, MENDOZA
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.200 MTS.
- COMPOSICIÓN: 55% SEMILLÓN, 36% VIOGNIER, 9% CHARDONNAY.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1981.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 1.300 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: MEDIADOS DE FEBRERO DE 2017.
- BRIX: 23,2°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- COSECHA EN DOS ETAPAS PARA LOGRAR DIFERENTES CARACTERÍSTICAS Y COMPLEJIDAD.
- FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y EN BARRICAS DE 500 LTS DE ROBLE FRANCÉS.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA DEL 50% DEL BLEND.
- ALCOHOL: 13,7%
- ACIDEZ TOTAL: 5,8 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,28
- AZÚCAR: <1,80 G/L
- EMBOTELLADO: OCTUBRE 2018
- PRODUCCIÓN: 2.790 BOTELLAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR AMARILLO CON UN MATIZ VERDOSO BRILLANTE. ES UN BLEND QUE BUSCA CONJUGAR LA FRESCURA Y VIVACIDAD DE SUS VARIETALES. EN SU AROMA SE PERCIEN FRUTOS TROPICALES Y NOTAS A MIEL, DADO SU PASO POR BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EN BOCA MAYOR ESTRUCTURA, INTENSO, COMPLEJO Y DE VOLUMEN, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA LOGRANDO UN FINAL PROLONGADO Y ELEGANTE».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PALMA CAROLA WHITE BLEND 2017

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 «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», LOS ÁRBOLES, TUNUYÁN, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 3.940 FEET.
- VARIETAL: 55% SEMILLÓN, 36% VIOGNIER, 9% CHARDONNAY.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1981.
- YIELD PER HECTARE: 1.300 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: MID FEBRUARY 2017.
- BRIX: 23,2°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF THE BUNCHES.
- GRAPES HARVEST IN TWO STAGES TO ACHIEVE DIFFERENT CHARACTERISTICS AND COMPLEXITY.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN SMALL STAINLESS STEEL TANKS AND IN 500ML FRENCH OAK BARRELS.
- 50% OF THIS BLEND WINE GOES THROUGH MALOLACTIC FERMENTATION.
- ALCOHOL: 13,7%
- TOTAL ACIDITY: 5,8 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,28
- SUGAR: <1,80 G/L
- BOTTLED: OCTOBER 2018
- PRODUCTION: 2.790 BOTTLES

TASTING NOTES

«THIS WHITE BLEND IS YELLOW WITH A BRIGHT GREEN HUE. IT'S A BLEND THAT SEEKS TO COMBINE THE FRESHNESS AND VIVACITY FROM THEIR VARIETALS. IT'S AROMA EXPRESSES TROPICAL FRUITS WITH HONEY, GIVE IT'S AGING IN FRENCH OAK. THE PALATE HAS GREATER STRUCTURE, INTENSE AND COMPLEX, WITH BALANCED ACIDITY AND A LONG ELEGANT FINISH».

