

# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### FINCA LA ZULEMA CHARDONNAY 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.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO.
- . COMPOSICIÓN: 100% CHARDONNAY.
- . ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- . COSECHA: FEBRERO 2020.
- . BRIX: 23,1°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCION MANUAL DE RACIMOS.
- . 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: 13,5%
- . ACIDEZ TOTAL: 5,8 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,31
- . AZÚCAR: 1,8 G/L
- . EMBOTELLADO: FEBRERO 2021
- . PRODUCCIÓN: 1.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«COLOR AMARILLO LIMÓN CON UN MATIZ VERDOSO BRILLANTE. EXCELENTE INTENSIDAD AROMÁTICA. EN SU AROMA SE PERCIEN FRUTOS TROPICALES, COMO PIÑA, MANGO, BANANA, Y NOTAS A CARAMELO. EN BOCA ES INTENSO Y SUAVE, CON UNA ACIDEZ EQUILIBRADA LOGRANDO UN FINAL PROLONGADO Y ELEGANTE».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### FINCA LA ZULEMA CHARDONNAY 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: "LA ZULEMA" VINEYARD IN AGRELO, LUJAN DE CUYO.
- . ALTITUDE: 980 METRES/ 3200FT OVER SEA LEVEL.
- . COMPOSITION: 100% CHARDONNAY.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . YIELD PER HECTAR: 5.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- . HARVEST: FEBRUARY 2020
- . BRIX: 23,1°
- . 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: 13,5%
- . TOTAL ACIDITY: 5,8 G/L (TARTARIC ACIDITY)
- . PH: 3,31
- . SUGAR: 1,8 G/L
- . BOTTLED: FEBRUARY 2021
- . PRODUCTION: 1.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«A LEMON-YELLOW COLOR WHIT A BRIGHT GREEN HUE, EXTREMELY AROMATIC WITH NOTICEABLE NOTES ON TROPICAL FRUITS, LIKE PINEAPPLE, MANGO, BANANA AND WITH NOTES OF CARAMEL. THE PALATE IS INTENSE AND SMOOYH, WITH BALANCED ACIDITY AND A LONG ELEGANT FINISH, MAKING IT GREAT FOR FOOD PAIRING ».

