

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### ESPUMANTE LA FLOR 2022

---

#### 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 NUESTROS VIÑEDOS DE FINCA “LA ZULEMA” AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y “VIÑEDOS DE DON ANTONIO”, LOS ÁRBOLES, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS EN AGRELO Y 1200 MTS EN VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 50% PINOT NOIR Y 50% CHARDONNAY .
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992 (AGRELO) Y 1981 (VALLE DE UCO).
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2022.
- BRIX: 20,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJA TEMPERATURA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- TOMA DE ESPUMA REALIZADA POR EL MÉTODO CONOCIDO COMO CHARMAT LUNGO.
- ALCOHOL: 12,2 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,50 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,20.
- AZÚCAR: 5 G/L
- EMBOTELLADO: JUNIO 2022
- PRODUCCIÓN: 1.500 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN LEVE Y ATRACTIVO COLOR SALMON PRODUCTO DE LA MEZCLA DE UVAS PINOT NOIR Y CHARDONNAY. DE PERLAGE MUY FINO QUE GENERA EN LA SUPERFICIE UNA CORONA PERSISTENTE. EN NARIZ SE PERCIBEN SU FRESCURA CON LEVES AROMAS A FRUTOS SECOS, FRUTOS ROJOS, FRUTILLA Y TOQUES DE MANZANA. EN BOZA ES INTENSO Y DE GRAN COMPLEJIDAD, CON UN CUERPO EQUILIBRADO, UNA BUENA ACIDEZ QUE DA SENSACIÓN DE FRESCURA Y DE UNA GRAN PERSISTENCIA».



# PULENTA

## ESTATE

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### ESPUMANTE LA FLOR 2022

#### 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 OUR VINEYARDS IN FINCA "LA ZULEMA" AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND "VIÑEDOS DE DON ANTONIO", LOS ÁRBOLES, VALLE DE UCO, MENDOZA.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 MTS IN AGRELO AND 1200 MTS IN UCO VALLEY.
- VARIETAL: 50% PINOT NOIR & 50% CHARDONNAY.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992 (AGRELO) AND 1981 (UCO VALLEY).
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2022.
- BRIX: 20,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- HARVEST AND MANUAL SELECTION OF BUNCHES.
- ALCOHOLIC FERMENTATION AT LOW TEMPERATURE IN STAINLESS STEEL TANKS.
- FOAMING BY THE METHOD KNOWN AS CHARMAT LUNGO.

- ALCOHOL: 12,2%
- TOTAL ACIDITY: 6,50 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,20.
- SUGAR: 5G/L
- BOTTLED: JUNE 2022
- PRODUCTION: 1.500 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS A LIGHT AND ATTRACTIVE SALMON COLOUR RESULTING FROM THE BLEND OF PINOT NOIR AND CHARDONNAY GRAPES. VERY FINE PERLAGE THAT GENERATES A PERSISTENT CROWN ON THE SURFACE. THE NOSE IS FRESH WITH LIGHT AROMAS OF DRIED FRUITS, RED FRUITS, STRAWBERRY AND HINTS OF APPLE. IN THE MOUTH IT IS INTENSE AND VERY COMPLEX, WITH A BALANCED BODY, GOOD ACIDITY THAT GIVES A SENSATION OF FRESHNESS AND GREAT PERSISTENCE».

