

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

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

#### COSECHA

- COSECHA: PRIMERA QUINCENA DE MARZO 2020.
- BRIX: 24,6°
- 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: 6,45 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,45.
- AZÚCAR: 2 G/L
- EMBOTELLADO: SEPTIEMBRE 2022
- PRODUCCIÓN: 1.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN INTENSO COLOR ROJO RUBÍ. AROMAS MUY COMPLEJOS QUE RECUERDAN A HIGOS SECOS Y CEREZAS. ADEMÁS, SE PERCIEN TOQUES DE VAINILLA Y AROMAS TOSTADOS DADOS POR SU PASO EN ROBLE FRANCÉS. EN BOCA SE PRESENTA EQUILIBRADO, SUAVE Y SEDOSO. UN FINAL AGRADABLE Y PROLONGADO».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### PULENTA GRAN MERLOT 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% MERLOT.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: BEGINNING OF MARCH 2020.
- BRIX: 24,6°
- 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: 6,45 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,45.
- SUGAR: 2 G/L
- BOTTLED: SEPTEMBER 2022.
- PRODUCTION: 1.000 CASES.

#### TASTING NOTES

«IT HAS AN INTENSE RUBY COLOR. VERY COMPLEX AROMAS REMINISCENT OF DRIED FIGS AND CHERRIES. IN ADDITION, THERE ARE TOUCHES OF VANILLA AND TOASTED AROMAS GIVEN BY ITS AGING IN FRENCH OAK. THE PALATE IS BALANCED, SMOOTH AND SILKY. IT HAS A PLEASANT AND PROLONGED END».

