

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC

LA ZULEMA 2014

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 EN AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA. LLAMADO "LA ZULEMA" EN HONOR A LA MADRE DE HUGO Y EDUARDO.
- . ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- . ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992
- . COMPOSICIÓN: 100% MALBEC
- . RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- . COSECHA: ABRIL DE 2014.
- . BRIX: 24,1°
- . COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- . COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS EN BODEGA.
- . EXCELENTE FRUTA GRACIAS A LOS CUIDADOSOS TRABAJOS EN EL VIÑEDO Y A SU BAJO RENDIMIENTO POR HECTÁREA.
- . FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO SE REALIZÓ SU CRIANZA DURANTE 16 A 18 MESES
- . ALCOHOL: 14,20 %
- . ACIDEZ TOTAL: 5,85 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- . PH: 3,70.
- . AZÚCAR: 1,90 G/L
- . EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DEL 2016.
- . PRODUCCIÓN: 500 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«POSEE UN COLOR VIOLÁCEO ATRACTIVO Y BRILLANTE, DE AROMA A FRUTAS ROJAS COMO FRUTILLAS Y GUINDAS, CON DELICADA PRESENCIA DE FLORES COMO VIOLETAS Y LILAS. EN BOCA ES UN VINO SUAVE, REDONDO Y DE GRAN PERSISTENCIA. ES UN VINO ESTRUCTURADO Y A LA VEZ ELEGANTE, LO QUE REFLEJA LAS BONDADES DE ESTE TERRUÑO».



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA SINGLE VINEYARD MALBEC

LA ZULEMA 2014

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 THE «LA ZULEMA» ESTATE IN AGRELO, LUJAN DE CUYO, MENDOZA.
- . ALTITUDE: 980 MTS / 3.215 FT.
- . VINE AGE: PLANTED IN 1992.
- . COMPOSITION: 100 % MALBEC.
- . YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- . HARVEST: APRIL 2014.
- . BRIX: 24,1°
- . MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- . MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES IN THE WINERY.
- . EXCELLENT FRUIT THANKS TO THE CAREFUL WORK IN THE VINEYARD AND ITS LOW YIELD PER HECTARE.
- . SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN FRENCH OAK BARRELS,
- . 16-18 MONTHS AGING IN FRENCH OAK BARRELS
- . ALCOHOL: 14,20 %
- . TOTAL ACIDITY: 5,85 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- . PH: 3,70.
- . SUGAR: 1,90 G/L
- . BOTTLED: NOVEMBER 2016.
- . PRODUCTION: 500 CASES.

TASTING NOTES

«IT HAS AN ATTRACTIVE AND BRIGHT VIOLET COLOR, WITH A SCENT OF RED FRUITS SUCH AS STRAWBERRIES AND CHERRIES, WITH A DELICATE PRESENCE OF FLOWERS SUCH AS VIOLETS AND LILACS. THE PALATE IS A SOFT, ROUND WINE WITH GREAT PERSISTENCE. IT IS A STRUCTURED WINE AND AT THE SAME TIME ELEGANT, REFLECTING THE BENEFITS OF THIS TERROIR».

