

PULENTA

ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE PINOT GRIS 2015

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% PINOT GRIS.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2015.
- BRIX: 21,3°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- PRENSADO DIRECTO CON MACERACIÓN, DE ALGUNAS HORAS, A BAJA TEMPERATURA Y EN ATMÓSFERA INHÉRTE PARA CONSERVAR SU EXPRESIÓN AROMÁTICA.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- ALCOHOL: 13%
- ACIDEZ TOTAL: 6,15 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30
- AZÚCAR: 1,80 G/L
- EMBOTELLADO: JULIO DEL 2015
- PRODUCCIÓN: 1.000 CAJAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR AMARILLO VERDOSO CON LEVES TONOS ACERADOS. NARIZ CÍTRICA, DONDE SE PERCIEN FLORES DE AZAHAR, DURAZNOS BLANCOS Y DAMASCOS. EN BOCA SE POSEE UNA FRESCA ACIDEZ, MUY PERSISTENTE Y UN FINAL DELICADO Y AGRADABLE».



RUTA PROVINCIAL 86 KM 6,5 · ALTO AGRELO · MENDOZA, ARGENTINA · WWW.PULENTAESTATE.COM.AR

Safrá 2016. Prova em 22/04/2017. Pulenta Estate, Mendoza.

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE PINOT GRIS 2015

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 THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS.
- VARIETAL: 100% PINOT GRIS.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 8.000 BOTTLES/HA.

HARVEST

- HARVEST: FEBRUARY 2015.
- BRIX: 21,3°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- DIRECT PRESSING WITH MACERATION FOR A FEW HOURS AT LOW TEMPERATURES IN AN INERT ENVIRONMENT TO CONSERVE ITS AROMATIC EXPRESSION.
- FERMENTATION AT LOW TEMPERATURES IN STAINLESS STEEL TANKS.
- NO MALOLACTIC FERMENTATION.
- NO OAK AGING.
- ALCOHOL: 13 %
- TOTAL ACIDITY: 6,15 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,30.
- SUGAR: 1,80 G/L
- BOTTLED: JULY 2015.
- PRODUCTION: 1.000 CASES.

TASTING NOTES

«IN COLOR, THE WINE IS A GREENISH YELLOW WITH SLIGHT STEELY TONES. CITRUS IN AROMA, WITH NOTES OF ORANGE BLOSSOM, WHITE PEACHES AND APRICOTS. THE PALATE HAS FRESH ACIDITY AND GOOD PERSISTENCE, WITH A DELICATE AND PLEASANT FINISH.».



RUTA PROVINCIAL 86 KM 6,5 · ALTO AGRELO · MENDOZA, ARGENTINA · WWW.PULENTAESTATE.COM.AR

Safrá 2016. Prova em 22/04/2017. Pulenta Estate, Mendoza.