

# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR MALBEC 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 VIÑEDOS DE FINCA «LA ZULEMA», AGRELO, LUJÁN DE CUYO Y «VIÑEDOS DE DON ANTONIO», VALLE DE UCO.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.000 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

#### COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DEL QUINCE DE MARZO DEL 2014.
- BRIX: 24,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

#### VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y GRANOS.
- DE 12 A 24 HORAS DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA ENTRE 5 Y 8 °C.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE Y PILETAS DE CONCRETO.
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN PILETAS DE CONCRETO.
- 30% DE MADERA EN FERMENTACIÓN Y UNA PASO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,3 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,40 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,75
- AZÚCAR: 2,2 G/L
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DE 2014
- PRODUCCIÓN: 15.000 CAJAS.

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DE COLOR ROJO VIOLÁCEO BRILLANTE, SU AROMA ES PLENO A FRUTAS ROJAS CON NOTAS FLORALES A VIOLETAS Y LILAS, ACOMPAÑADAS POR DELICADAS NOTAS DE VAINILLA PROVENIENTES DE LA MADERA. EN BOCA ES UN VINO SUAVE, REDONDO Y DE BUENA ESTRUCTURA APORTADA POR TANINOS MADUROS».



# PULENTA

## E S T A T E

[ WINEMAKERS SINCE 1912 ]

### LA FLOR MALBEC 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: VINEYARDS FROM THE «LA ZULEMA» ESTATE, AGRELO, LUJÁN DE CUYO AND “VIÑEDOS DON ANTONIO” IN THE UCO VALLEY.
- ALTITUDE ABOVE SEA LEVEL: 980 METERS AND 1200 METERS
- VARIETAL: 100% MALBEC.
- AGE: VINEYARDS PLANTED IN 1992.
- YIELD PER HECTARE: 10.000 BOTTLES/HA.

#### HARVEST

- HARVEST: BEGINNING MIDDLE MARCH 2013.
- BRIX: 24,5°
- MANUAL HARVEST IN CASES OF 18 KILOS.

#### VINIFICATION

- MANUAL HARVEST AND SELECTION OF BUNCHES AND GRAPES IN THE WINERY.
- 12 TO 24 HOURS OF PRE-FERMENTATIVE MACERATION BETWEEN 5 AND 8°C.
- ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AND CONCRETE TANKS.
- SPONTANEOUS MALOLACTIC FERMENTATION IN CONCRETE POOLS.
- OAK AGING FOR 6 MONTHS IN SECOND AND THIRD USE BARRELS.
- ALCOHOL: 14,5%
- TOTAL ACIDITY: 5,10 G/L (TARTARIC ACIDITY).
- PH: 3,75.
- SUGAR: 2,60 G/L
- BOTTLED: NOVEMBER 2013.
- PRODUCTION: 15.000 CASES

#### TASTING NOTES

«IN COLOR IT IS BRIGHT PURPLE, WITH AN AROMA FULL OF FRESH RED FRUITS AND LIGHT FLORAL NOTES, ACCOMPANIED BY DELICATE HINTS OF VANILLA FROM THE OAK AGING. ON THE PALATE, IT IS ROUND, WITH A GOOD CHARACTER, REMARKABLE STRUCTURE AND SOFT, GENTLE TANNINS».

