

PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

ESPUMANTE LA FLOR

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: 980 MTS EN VIÑEDOS DE AGRELO Y 1.200 MTS VALLE DE UCO.
- COMPOSICIÓN: 50% PINOT NOIR 50% CHARDONNAY.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2016.
- BRIX: 20,5°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A BAJAS TEMPERATURAS EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
- TOMA DE ESPUMA REALIZADA POR EL METODO CONOCIDO COMO CHARMAT LUNGO.
- ALCOHOL: 11,80 %
- ACIDEZ TOTAL: 6,20 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,2
- AZÚCAR: 9,0 G/L
- EMBOTELLADO: AGOSTO DEL 2016.
- 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 BOCA ES INTENSO Y DE GRAN COMPLEJIDAD, CON UN CUERPO EQUILIBRADO, UNA BUENA ACIDEZ QUE DA SENSACIÓN DE FRESCURA Y DE UNA GRAN PERSISTENCIA».

