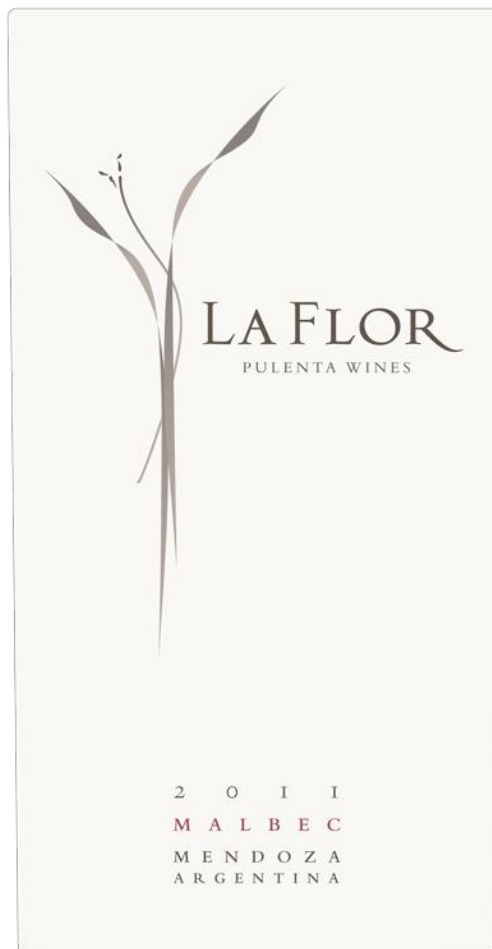


# LA FLOR

MALBEC



## 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 EL CHICHE, 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: 100% MALBEC.
- ANTIGUEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10.000 BOTELLAS/HA.

## COSECHA

- COSECHA: A PARTIR DEL 15 DE MARZO DE 2011.
- BRIX: 24,5 °
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

## VINIFICACIÓN

- COSECHA Y SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS EN BODEGA.
- DE 12 A 14 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.
- 30% DE MADERA EN FERMENTACIÓN Y UN PASO DE 6 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO USO.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,20 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,65
- EMBOTELLADO: NOVIEMBRE DE 2011.
- PRODUCCIÓN: 15.000 CAJAS.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

"DE COLOR ROJO VIOLÁCEO PROFUNDO, SU AROMA ES PLENO A FRUTAS ROJAS MADURAS CON LEVES TONALIDADES FLORALES, ACOMPAÑADAS POR DELICADAS NOTAS DE VAINILLA Y TABACO PROVENIENTES DE LA MADERA. EN BOCA, SE PRESENTA REDONDO, DE BUEN CARÁCTER Y NOTABLE ESTRUCTURA, POSEE TANINOS AMABLES QUE LE CONFIEREN GRAN COMPLEJIDAD Y UN MEMORABLE FINAL".

RUTA PROVINCIAL 86. KM 6,5 - ALTO AGRELO - MENDOZA.

WWW.PULENTAESTATE.COM

*Carne al horno con papas. Postre: dulce de durazno y ananá.  
Almoço em 12/04/2012 na Winery, Mendoza/ARG*