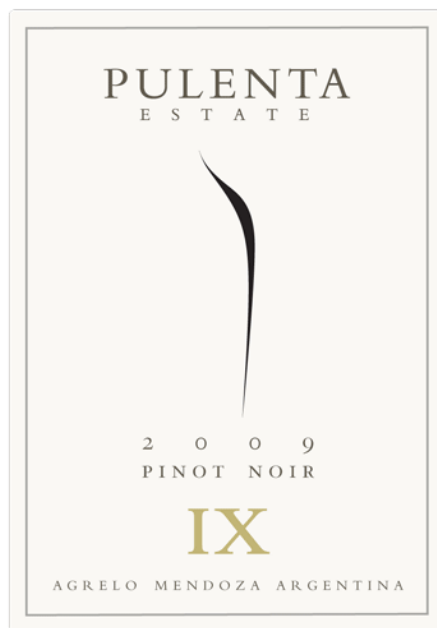


PULENTA ESTATE

P I N O T N O I R



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"

NOTA TÉCNICA: VENDIMIA 2009

- VARIEDAD: 100% PINOT NOIR
- UVA PROVENIENTE DE LA FINCA LOS ÁLAMOS, TUPUNGATO.
- RENDIMIENTO EQUILIBRADO PARA LOGRAR CARACTERES DE MADUREZ Y MAYOR CONCENTRACIÓN.
- FERMENTACIÓN A 26 ° C PARA CONSERVAR LA FRESCURA DE SU FRUTA, CON LEVADURAS SELECCIONADAS.
- MADURACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 10 MESES.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

"A LA VISTA SE PRESENTA DE COLOR RUBÍ INTENSO, BRILLANTE. LOS AROMAS SON COMPLEJOS Y ELEGANTES, RECUERDA A FRUTOS ROJOS COMO CEREZA, FRESAS Y FRAMBUESAS. EN BOCA SE PUEDE APRECIAR LA TIPICIDAD VARIETAL, BUEN BALANCE, CON TANINOS DE TEXTURA SUAVE Y MADUROS."

INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

- APELACIÓN: TUPUNGATO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 1.100 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% PINOT NOIR
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 80 QQ/HA.
- ALCOHOL: 14,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,50 G/L (AC. TARTÁRICO)
- PH: 3,6
- EMBOTELLADO: MARZO DE 2010.

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

WWW.PULENTAESTATE.COM

*Camembert tibia con hongos envuelto en masa, con salsa de frambuesa y ensalada de rúcula. Trio de empanadas.
Jantar no Azafrán Resto, Mendoza/ARG, em 15/04/2012.*