

<https://vinhosmundi.com.br/vinho-finca-la-zulema-malbec>



FINCA LA ZULEMA MALBEC

- PRODUTOR - **Bodega Pulenta**, Apesar de a vinícola ter iniciado as suas atividades somente em 2002, a história da **família Pulenta** com a vitivinicultura argentina começou 100 anos antes. Em 1902, Angelo **Pulenta** e Palmira Spinsonti foram de Ancona, na Itália, para a Argentina, e lá fincaram as raízes da família (e de suas vinhas). Passadas três gerações, os **Pulenta** resolveram transformar a paixão em trabalho e

abriram as portas da **Pulenta Estate**, que mesmo depois do reconhecimento manteve o ambiente familiar, onde cada vinho nasce e é cuidado como um integrante da família. A **família Pulenta** tem sido associada à viticultura Argentina por três gerações. Os filhos do vinicultor Antonio **Pulenta** e descendentes de imigrantes italianos, Eduardo e Hugo **Pulenta**, deram vida a **Pulenta Estate** no ano de 2002, fornecendo experiência e a mais qualificada mão de obra. A tradição, sabedoria e experiência da família, planejada durante os 100 anos desde a chegada de Angelo **Pulenta** e Palmina Spinsanti na Argentina, vivem hoje na **Pulenta Estate**.

- TIPO DE UVA - Malbec

- REGIÃO PRODUTORA - Mendoza

- PAÍS - Argentina

- SAFRA - 2019

- VOLUME - 750ml

- DEGUSTAÇÃO - **Vinho Pulenta Finca La Zulema** Aromas intensos de frutas negras maduras, destacando-se amora, mirtilo e ameixa-preta; especiarias doces de noz-moscada, canela e um toque de cravo; fava de baunilha.

- AMADURECIMENTO - **Vinho Pulenta Finca La Zulema**

Outras informações do Vinho Finca La Zulema

- DESTAQUE - **Vinho Pulenta Finca La Zulema**

- ACOMPANHAMENTO - Risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa

- INFORMAÇÕES - **Vinho Pulenta Finca La Zulema** Colheita e seleção manual de cachos e grãos. De 12 a 24 horas de maceração pré-fermentação entre 5 e 8 °C, Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável e piscinas de concreto.

Safra 2021. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.