

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pulenta La Flor Malbec 2020
Vinícola	Pulenta Estate
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	de 4 a 6 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De origem italiana, a família Pulenta aportou na Argentina a mais de 100 anos, plantando suas primeiras videiras em 1912. A tradição vinhateira trazida com a imigração, aliada as condições favoráveis encontradas em Mendoza, foram aspectos cruciais para a família, que até 1997 era detentora de um dos maiores grupos vinícolas do país, a Peñaflor.

Mas nem por isso a família se deligou da atividade. A Fazenda Don Antonio (Tunuyán - Valle de Uco) e Finca La Zulema (Agrelo - Luján de Cuyo), cujas videiras foram plantadas nas décadas de 1980 e 1990, continuaram com os irmãos Pulenta, que em 2002, no centenário de imigração da família, criaram a Pulenta Estate. Esta é sem dúvidas uma vinícola primorosa, formada pela experiência e mão-de-obra extremamente qualificada da terceira e quarta geração.

O 100% Malbec La Flor foi vinificado com uvas colhidas em suas duas propriedades. Parte dele foi vinificado em tanques de aço inoxidável e a outra em *piletas* de concreto. A malolática decorreu 100% nos tanques de concreto e a maturação durou de 4 a 6 meses em barricas de carvalho de segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

Malbecão clássico, com aromas de cassis e ameixas maduras, violetas, e nuances de baunilha



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

taninos de veludo, acidez bem calibrada e uma ótima concentração de fruta dão a este tinto uma estrutura impecável; a cereja do bolo é a ótima persistência, onde aparecem sabores tostados decorrentes da maturação em carvalho



CULINÁRIA

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno

QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda