

Bodega Pulenta Estate presenta sus dos nuevos vinos: Pulenta Estate Cabernet Franc y Pulenta Estate Malbec Orgánico

Noviembre 2022. - **Bodega Pulenta Estate** presentó sus novedades: el **Pulenta Estate Cabernet Franc** es un lanzamiento muy esperado ya que la bodega es reconocida internacionalmente por su Cabernet Franc de la línea Gran. Pioneros en el desarrollo del varietal para la Argentina, los Cabernet Franc de Pulenta provienen de la finca de Alto Agrelo que ha probado ser un microclima ideal para el desarrollo de este varietal.

Asimismo, el **Malbec Orgánico de Pulenta Estate** es parte de un desarrollo del equipo de Investigación y Desarrollo de la bodega. *“Empezamos a pensar en ser orgánicos hace un tiempo, porque en realidad ya estábamos trabajando de manera orgánica pero sin certificar.”* comentó **Eduardo Pulenta**. *“Es un proceso que ya estamos iniciando pero también queríamos saber cómo se traducía eso en un vino orgánico con el estilo Pulenta Estate”.*

Pulenta Estate Cabernet Franc 2021: Posee un atractivo color rubí, con notas muy presentes de pimienta, pimentón y frutos rojos. Suave y fresco en boca. Su paso por madera aporta notas delicadas a pimiento grillado y una amable evolución. La cosecha y selección es manual de racimos y granos en bodega, 48 hs de maceración fría a 8°C y maceración completa durante 21 días. Su fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable, piletas de concreto y barricas de roble francés. En cuanto a su fermentación maloláctica es espontánea en barricas de roble francés. El añejamiento de 12 meses se realiza 50% en barricas de segundo uso y 50% en barricas de tercer uso.

Pulenta Estate Malbec Órgánico 2019: De color rojo violáceo intenso, su aroma es pleno a frutos rojos y a flores, como lilas y violetas. Vino joven, en boca, se presenta redondo, de buen carácter y notable estructura, posee taninos amables que le confieren gran complejidad y un final inolvidable. Su cosecha y selección manual de racimos y granos en bodega, tiene una fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable y piletas de concreto. Este vino orgánico es sin fermentación maloláctica y sin añejamiento en madera.

“Nuestros clientes nos venían pidiendo este vino ya hace rato, ya que el Cabernet Franc de la línea Gran tiende a agotarse ni bien presentamos la nueva añada. Para este vino, pensamos en el Cabernet Franc para la línea Pulenta. Buscamos lograr un vino que nos represente en estilo, un Cabernet Franc elegante, amable pero que

*también dejará brillar la pureza del varietal que tan bien se da en nuestra finca de Alto Agrelo”, explicó **Javier Lo Forte, enólogo de la bodega.** “El trabajo para este vino comienza en el viñedo, es un vino delicado y trabajamos en varias etapas, con dos cosechas diferenciadas. Este vino se fermenta en concreto, acero inoxidable y madera, todo lo trabajamos en tanques pequeños. Es un trabajo meticuloso, que requiere mucho control pero que nosotros consideramos es esencial para desarrollar este vino por el que nos reconocen en el mundo”.*

Javier Lo Forte contó cómo trabajaron con un productor local de Agrelo ya certificado para entender qué particularidades podría darles ese Malbec. *“Decidimos que este vino no tenga paso por madera, ya que nuestra idea era hacer un vino que nos mostrará la calidad del varietal y la intensidad que se puede lograr con la uva orgánica”.*

Javier Lo Forte

Nina Pulenta, embajadora de la marca en Londres, expresó: *“Somos una familia que tiene un legado de más de cien años, por eso nos reconocen. Tenemos una producción muy limitada, entonces nuestra estrategia es trabajar con clientes que nos ayudan a contar nuestra historia, como restaurantes o vinotecas de alta gama, que como nosotros se enfocan en la calidad”. Asimismo, agradeció a su padre y tío por esta pasión: “Heredé la pasión por el vino y la pasión por jugar, es un proceso muy creativo, donde la curiosidad nunca se pierde”.*

Nina Pulenta

Pulenta Estate es una empresa familiar y se encuentra desde su fundación comprometida a respetar el medio ambiente y cuenta con certificación sustentable. *“Estas fincas las heredamos de nuestro padre, Don Antonio Pulenta, quien estaba sumamente comprometido con el manejo responsable de los recursos. Fue uno de los pioneros en adoptar el riego por goteo en el Valle de Uco. Tener viñedos propios nos garantiza la calidad, el control total de la finca, todas las decisiones las tomamos nosotros”* explicó **Eduardo Pulenta, Presidente de Pulenta Estate.** *“Hoy seguimos incorporando tecnologías que nos permitan un manejo consciente, siendo una familia y empresa Argentina creemos que es la única manera de trabajar”.*

Hugo y Eduardo Pulenta

Con viñedos propios de más de 40 años, la compañía trabaja desde sus inicios con la misión de causar el menor impacto en el campo y siendo eficientes en la utilización de los recursos. El año pasado incorporaron paneles solares para gestionar su consumo eléctrico.

Actualmente, la marca comercializa sus vinos en un 48% en el mercado local y un 52% de exportación, dirigido a los segmentos y distribuidores de vinos de alta gama.

Sobre

Pulenta Estate, ubicada en Alto Agrelo - Luján de Cuyo, fue fundada en 2002 por Eduardo y Hugo Pulenta, dos hermanos miembros de una de las familias más tradicionales de la vitivinicultura argentina que han definido su misión como “la producción de series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina”.

Bodega Pulenta Estate

Una familia con más de 100 años de historia en la industria, hoy ya se ha incorporado la 4^a generación para trabajar en el terroir familiar.

La bodega cuenta con dos fincas propias en las mejores zonas vitivinícolas de Mendoza. La bodega está ubicada en la finca de Alto Agrelo, Luján de Cuyo; 135 hectáreas de viñedos de más de 27 años, que se encuentran a 980 metros sobre el nivel del mar. La segunda finca de 400 hectáreas está en el Valle de Uco, en la prestigiosa zona de Los Árboles, A 1200 mts de altura. Todos los vinos de la Bodega están hechos con producción de uvas propias lo que permite definir su estilo desde el viñedo.