



BODEGA AUGUSTO PULENTA S.A.
AUGUSTO P

Hacemos vinos que expresan con intensidad las características de los viñedos de San Juan.



uros, con y café.	Composición Varietal: Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah
gran en rollo y paladar	Apelación Geográfica: Finca Doña Filomena Departamento de 9 de Julio, San Juan, Argentina
pañar s, carnes	Conducción: Espaldero.
s de pasta	Rendimiento: 4000-5000 kg/ha.
servir:	Sistema de Poda: Cordón pitoneado.
	Sistema de Riego: Riego por goteo.
	Cosecha: Manual, Durante la cuarta semana de Marzo.
	Tipo de piletas: Tanques de Acero inoxidable.

Fermentación:

Fermentado a baja temperatura durante 25 días con levaduras seleccionadas.

Tiempo de maceración:

25 días aproximadamente.

Fermentación maloláctica:

Natural

Maduración:

Añejado durante 12 meses en roble americano (20%) y francés (80%).

Crianza:

12 meses.

www.augustopulenta.com