

La familia Pulenta, con casi cien años de historia en la vitivinicultura, concreta con Valbona la ambición de Don Augusto; hacer vinos que expresen con intensidad las características del terruño y los viñedos de San Juan.



## AUGUSTO P.

**Color:**

Rojo intenso profundo.

**Aroma:**

Complejo, destacándose frutos secos y especias. La combinación con la madera francesa y americana le aportan sensación de aromas dulces.

**Sabor:**

Es un vino untuoso, suave, agradable y persistente.

**Sugerencias:**

Ideal para acompañar platos elaborados, carnes rojas asadas y quesos de pasta dura y picante.

**Composición Varietal:**

Cabernet Sauvignon, Malbec y Bonarda.

**Apelación Geográfica:**

Valle del Tulum, San Juan, Argentina.

**Cosecha:**

Uvas cosechadas durante la tercera semana de marzo.

**Fermentación:**

Fermentado a baja temperatura durante 40 días con levaduras seleccionadas.

**Tiempo de maceración:**

Clásica, en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 25 días y a una temperatura máxima de 28°.

**Fermentación maloláctica:** Natural. Fermentado a baja temperatura durante 40 días con levaduras seleccionadas.

**Maduración:**

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

**Graduación Alcohólica:** 13,4°

**Acidez. Total:** 6.10

**Azúcares Reductores:** 3.95

**Cantidad de Botellas:** 5000

Es un blend tinto de Cabernet Sauvignon, Malbec y Bonarda que rescata lo mejor de cada variedad cultivada en parcelas seleccionadas de nuestros viñedos. La personalidad del Cabernet, el ímpetu del Malbec y la fruta y vivacidad e intensidad del Bonarda hacen lo suyo en este vino con estilo propio que transmite la esencia de San Juan.

Ha sido elaborado en forma tradicional y criado en barricas de roble francés y americano, sus uvas captan la energía y la intensidad del desierto sanjuanino, que tratamos de transmitir en este vino.

Complejo, persistente y único. Sorprende con aromas que evolucionan en la copa.