



BODEGA AUGUSTO PULENTA S.A.
AUGUSTO P

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



Color

Rubí intenso.

Aroma

Frutos rojos maduros, con notas de vainilla y café.

Sabor

Vino intenso, de gran consistencia y buen cuerpo. El desarrollo y permanencia en paladar son prolongados.

Sugerencias:

Ideal para acompañar platos elaborados, carnes asadas, comidas ahumadas, quesos de pasta dura y picantes.

Temperatura a servir:

16-18°

Composición

Varietal:

Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah

Apelación

Geográfica:

Finca Doña Filomena
Departamento de 9 de Julio, San Juan, Argentina

Conducción:

Espaldero.

Rendimiento:

4000-5000 kg/ha.

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