



In Luján de Cuyo, im Herzen des Anbaugesbietes Vistalba hat Carlos Pulenta sein persönliches Projekt verwirklicht. Auf der seit 1970 im Familienbesitz befindlichen 58ha großen Finca wurde im Jahre 2000 mit dem Bau einer architektonisch einzigartigen und mittlerweile vielfach prämierten Kellerei begonnen. Neben den technischen Installationen beherbergt das wunderschöne Gebäude eine Posada mit zwei stilvoll eingerichteten Zimmern, ein Restaurant sowie ein Konferenzzentrum und hebt sich auf sehr angenehme Weise von vielen anderen neu erbauten Bodegas ab, indem man vermied, ein architektonisches Monument zu erschaffen. Carlos Pulenta legte stattdessen Wert darauf, eine technisch hoch moderne und funktionelle Kellerei zu erbauen, die speziell auf die Produktion von Spitzenweinen ausgelegt ist: ausschließliche Nutzung der Schwerkraft (keine Pumpen), modernste Feuchtigkeits- und Luftzirkulationssysteme sowie speziell angefertigte Betontanks mit integrierter Mikro-Oxygenation und vollautomatischer Temperaturkontrolle.

Nach mehr als 30 Jahren in verantwortlichen Positionen bei Bodegas Trapiche sowie Bodegas Salentein, entschied sich Carlos Pulenta seine eigene Vorstellung von hochwertigen Mendoza-Cuvées zu verwirklichen. Alle drei „Cortes“ – die ersten Jahrgänge kamen Ende 2005 auf den Markt - haben sich innerhalb von nur wenigen Monaten einen festen Stammplatz in den Regalen der Vinotheken in Buenos Aires erobert und große Anerkennung auf internationaler Bühne erhalten. Auch die aus Trauben des zweiten familieneigenen Weinberges im Uco-Tal produzierten Weine der Arido- und Tomero-Linien verdienen Beachtung. Durch den Verzicht auf ausgiebigen Holzausbau steht hier die Frucht im Vordergrund und die Weine sind für den sofortigen Genuss geeignet. Der „Tomero“ war über viele Jahrzehnte in Mendoza verantwortlich für die Sicherstellung der Wasserversorgung aus dem Mendoza-Fluss zu den Weingärten der Region.

Technische Daten

- Rebfläche:** *Finca Pulenta* – Vistalba, Luján de Cuyo – Anbaufläche: 53ha
 Anbauhöhe: 980 m ü.M., Pflanzdichte: 6.000 Rebstöcke / ha
 Alter der Rebstöcke: 57 Jahre (38ha), 6 Jahre (15ha)
 100% unveredelte Rebstöcke, traditionelle Bewässerung per Flutung
- Finca Los Álamos* – Tunuyán, Valle de Uco – Anbaufläche: 400ha
 Anbauhöhe: 1.200m ü.M., Pflanzdichte: 5.500 Rebstöcke / ha
 Alter der Rebstöcke: 30 Jahre (einer der älteste Weinberge in Uco-Tal)
- Traubensorten:** **Vistalba:** Malbec (35ha), Cabernet Sauv. (5ha), Merlot (5ha) und Bonarda (5ha);
Tunuyán: Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Chardonnay, Semillón, Vionier und Sauvignon Blanc. Es werden ausschließlich eigenen Trauben verwendet.
- Produktionskapazität:** 1.000.000 Liter in Tanks und Fässern



Tomero – Chardonnay 2013

Exzellenter sortenreiner Barrique-Chardonnay, der durch seine Frische und seine Harmonie zwischen Frucht und Holz besticht. Grüngelbe Farbe. Intensive Aromen von grünen Äpfeln sowie Banane und Zimt durch den Holzausbau. Tolle Fülle am Gaumen und angenehme Säure.

Holzausbau: 6 Monate in französischen Barriquefässern
Anbauggebiet: Alto Valle de Uco, Mendoza
Trinkreife: bis 2021

Alkoholgehalt: 14,0%
Säure/Restzucker: 6,18/1,87 g/l

Tomero – Torrontés 2013 (2015)

Unser Vorzeige-Torrontés aus Salta mit der typischen sehr viel intensiveren Aromatik der hoch gelegenen Anbaugebiete in Cafayate. Ein Torrontés mit „Ecken und Kanten“, wie es viele Kenner besonders schätzen.

Holzausbau: Stahltank
Anbauggebiet: Cafayate, Salta
Trinkreife: bis 2018

Alkoholgehalt: 13,5%
Säure/Restzucker: 6,00/1,48 g/l

Tomero – Malbec 2014 (2015)

Dunkle violette Farbe. Ein exzellenter sortenreiner Malbec, der die interessante Frucht der Rebsorte auf perfekter Art und Weise mit den Vanille- und Rauchnoten eines leichten Holzausbaus verbindet. Aromen von reifen Beeren und Dörripflaumen. Gute Struktur, weiche süßliche Tannine und angenehmer Abgang.

Holzausbau: 20% des Weines reifen für 9 Monate in französischen Barriquefässern
Anbauggebiet: Alto Valle de Uco, Mendoza
Trinkreife: bis 2022

Alkoholgehalt: 14,0%
Säure/Restzucker: 4,72/2,25 g/l

Tomero – Cabernet Sauvignon 2013 (2015)

Dunkle rubinrote Farbe. Klassische Nase von Kirsche mit leichten Vanilletönen. Ausdrucksstark und vollmundig am Gaumen mit Aromen von Sauerkirsche, Vanille und schwarzem Pfeffer. Die sehr weichen Tannine lassen die elegante Frucht und Gewürznoten glänzen. Langer Nachgeschmack. Ein Paradebeispiel eines Cabernet Sauvignon aus der neuen Welt, der keinerlei Vergleich scheuen muss; elegant und angenehm.

Holzausbau: 20% des Weines reifen für 8 Monate in französischen Barriquefässern
Anbauggebiet: Alto Valle de Uco, Mendoza
Trinkreife: bis 2021

Alkoholgehalt: 15,0%
Säure/Restzucker: 5,63/2,89 g/l

Tomero – Malbec Rosado 2013 (dulce natural)

Die Farbe erinnert an eine perfekten rosarote Rose und der Duft an Mineralien und rote Johannisbeeren. Am Gaumen wirkt der Wein sehr samtig mit Aromen von frischen Erdbeeren und Kieselsteinen sowie einer eleganten Cremigkeit und leichten Süße. Die exzellente Säure-Balance sorgt für einen erfrischenden Gesamteindruck und macht den Tomero Rosé zu einem idealen Aperitif.

Holzausbau: nur Stahltank
Anbauggebiet: Alto Valle de Uco, Mendoza
Trinkreife: bis 2018

Alkoholgehalt: 13,0%
Säure/Restzucker: 6,13/11,27 g/l



Tomero Reserva – Semillón 2013

Ein fast sortenreiner Semillón, dem der 10%ige Chardonnay-Anteil nur gut tut. Eine weiße Rebsorte, die nicht nur sehr verbreitet ist in Argentinien und durch ihre verführerische Fruchtsüße eine tolle Eleganz und Süffigkeit hat. Die Aromatik erinnert an Honig, weißen Pfirsich und Zitrusfrüchten. Überraschend gute Struktur und Ausdauer im Abgang, unterstützt durch den 12-monatigen Holzausbau. Lagerfähig.

<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in französischen Barriquefässern (6 Monate sur-lie)	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	6,00/2,00 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2023		

Tomero Reserva – Syrah 2010

Ein potenter Vertreter dieser edlen Rebsorte, der eher an Australien erinnert und ganz anders ist als die normalerweise sehr schlanken, klassischen Vertreter in Argentinien. Intensiven Granatrot. Verführerisches Bouquet mit floralen Noten und Zedernholz. Enorme Wucht am Gaumen mit Anklängen von Hagebutte und Kirschlikör. Exzellente Struktur, modern, floral und fruchtbetont mit unheimlicher Länge im Abgang.

<i>Holzausbau:</i>	15 Monate in neuen französischen Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,95/2,50 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2020		

Tomero Reserva – Petit Verdot 2012

Eine Rarität, die es sortenrein und in solch einer Qualität nur in wenigen Ländern der Welt zu finden gibt. In Mendoza scheint diese edle Rebsorte ähnlich prädestinierte Anbaubedingungen vorgefunden zu haben wie der Malbec, den es in der alten Welt ja auch fast ausschließlich in Cuvées gibt. Intensive rubinrote Farbe, komplexe Aromatik mit Anklängen von Eukalyptus, Lorbeer und roten Früchten. Süßliche Tannine am Gaumen, wobei der Abgang aber von den Würzaromen dominiert wird. Ein Muss für jeden Weinliebhaber.

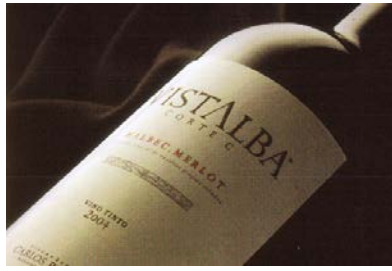
<i>Holzausbau:</i>	15 Monate in neuen französischen Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,39/2,85 g/l
<i>Trinkreife:</i>	2017 bis 2022		

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2011, 2010, 2009

Tomero Reserva – Malbec 2011

Er hat irgendwie immer gefehlt und nun ist er endlich da. Der Malbec aus der Reserva-Linie komplettiert die Malbecs aus dem Tomero-Weinberg und positioniert sich mit seinem 12-monatigen Holzausbau zwischen dem Tomero Classic und dem Grán Reserva. Intensive schwarzrote Farbe mit purpurroten Reflexen und Aromen von reifen Pflaumen. Samtig und subtil am Gaumen mit einem tollen Finish.

<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in französischen Barriquefässern	<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,37/2,19 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2021		



Vistalba – Corte C 2015

Blend aus 82% Malbec und 18% Cabernet Sauvignon. Dunkles Rubinrot. Klarer ausdrucksstarker Duft von Brombeere, Pfeffer, Leder, schwarzen Oliven, Tabak und Rauch. Reif und vollmundig am Gaumen mit saftigen Aromen von Cassis, schwarzen Johannisbeeren, Kirsche, Veilchen, Lakritz und Pfeffer sowie Anklängen von Tabak und weißen Früchten. Kräftiger Körper und angenehmes Finish, bei dem sich rote und schwarze Früchte mit Vanille- und Mokkanoten mischen. Produktionsmenge: ca. 150.000 Flaschen.

<i>Holzausbau:</i>	20% des Weines reifen für 12 Monate in französischen Barriquefässern		
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo / Mendoza	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,0%
<i>Trinkreife:</i>	bis 2023	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,20/2,30 g/l

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2013

Vistalba – Corte B 2015

Blend aus 81% Malbec, 8% Bonarda und 11% Cabernet Sauvignon. Dunkle rubinrote Farbe, fast so sehr an Tinte erinnernd wie sein größerer Bruder. Elegante Nase mit erdigen Aromen, schwarzer Kirsche und dem leichten Anklang von Maulbeere. Sehr reif und saftig am Gaumen. Zeigt sich ein wenig fruchtbetonter als der Corte A, mit dominanten Aromen von Johannisbeere, Pflaume, Boysenbeere und Feigen, überlagert von Kakao- und Gewürznoten sowie mineralischen Noten im Hintergrund. Kraftvoll, ohne zu übertreiben, mit einer exzellenten Balance zwischen Körper und Säure, imposanter Nachgeschmack. Produktionsmenge: ca. 60.000 Flaschen.

<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in zu 40% neuen französischen Barriquefässern		
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo / Mendoza	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Trinkreife:</i>	2018 bis 2025	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,30/2,40 g/l

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2014, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008



Vistalba – Cortes A 2014

Blend aus 79% Malbec, 15% Bonarda und 6% Cabernet Sauvignon. Dunkel, fast undurchsichtig im Glas. Dieser Wein kombiniert florale und erdige Aromen mit Düften nach wilden Blumen und Backpflaumen, sowie schwarzen Kirschen, wenn der Wein sich langsam öffnet. Enorm tiefgründig und vollmundig am Gaumen. Die intensiven Kirsch- und Cassis-Aromen werden perfekt von den samtweichen aber deutlichen Tanninen unterstützt. Ein echter Vollblüter – kontrolliert und kraftvoll.

<i>Rebsorten:</i>	Malbec, Bonarda und Cabernet Sauvignon
<i>Anbaugebiet:</i>	Luján de Cuyo / Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5,50 / 2,14 g/l
<i>Reife:</i>	18 Monate in französischen Barriquefässern (60% neu)
<i>Trinkreife:</i>	2019 bis 2029
<i>Ertrag:</i>	ca. 800 Gramm pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	10.000 Flaschen/Jahrgang

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2013, 2011, 2010

Auch als Magnum- und Doppelmagnum-Flaschen erhältlich.

Tomero Grán Reserva – Malbec 2009



Der viel gepriesene und hoch dekorierte Top-Malbec der Bodega. Die Lese stammt ausschließlich von der Parzelle 41 des Los Álamos-Weinberges im Uco-Tal. Tiefdunkelrote, fast undurchsichtige Farbe. In der Nase mischen sich Aromen von dunklen Früchten mit Anklängen von Tabak, Leder und Schokolade auf eine sehr komplexe Weise. Ein unglaubliches Kraftpaket, welches trotz seines jugendlichen Alters zwar schon sehr zugänglich ist, aber erst in einigen Jahren sein wirkliches Potential zeigen wird.

<i>Rebsorten:</i>	100% Malbec,
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5,58 / 3,00 g/l
<i>Reife:</i>	19 Monate in neuen französischen Barriquefässern
<i>Trinkreife:</i>	bis 2024
<i>Ertrag:</i>	ca. 800 Gramm pro Rebstock
<i>Produktionsmenge:</i>	10.000 Flaschen/Jahrgang

Weitere Jahrgänge erhältlich: 2008

Progenie (Brut Nature)



Einer der hochwertigsten Schaumweine Argentiniens, der aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay in klassischer Flaschengärung hergestellt wird. Auch die Flasche ist ein Kunstwerk, welches auf jeder Tafel ein Highlight darstellt. Eleganter Begleiter für die besonderen Momente im Leben, der wirklich alle Sinne betört.

<i>Rebsorten:</i>	Pinot Noir, Chardonnay
<i>Anbaugebiet:</i>	Alto Valle de Uco, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	13,0%
<i>Säure/Restzucker:</i>	6,75 / 4,25 g/l
<i>Reife:</i>	24 Monate Reife auf der Hefe
<i>Trinkreife:</i>	bis 2018
<i>Produktionsmenge:</i>	3.000 Flaschen/Jahrgang