vinetur

Pulenta Estate Albariño 2025; una variedad oceánica e nterpretación andina

Pulenta Estate suma a su portfolio Pulenta Estate Albariño, un nuevo blanco nacido en Alto Agrelo

martes 13 de octubre de 2026

ESCRITO POR JOCELYN DOMINGUEZ



Pulenta Estate presenta su primer Albariño, un vino que nace de una pregunta que acompañó al equipo de la bodega durante varios años: ¿cómo se expresaría una variedad profundamente asociada al océano en un paisaje marcado por la cordillera?

El Albariño construyó gran parte de su identidad internacional en regiones de fuerte influencia oceánica, especialmente en las Rías Baixas españolas y el norte de Portugal. Frescura, acidez y expresión aromática se convirtieron en algunas de las características más reconocibles de la variedad.

En Pulenta Estate, sin embargo, el desafío nunca fue reproducir ese perfil, sino explorar una interpretación diferente.

Un Albariño de montaña.

El proyecto comenzó en 2019 en Alto Agrelo, Mendoza, con una plantación experimental de apenas 395 vides conducidas en un sistema bajo, inspirado en antiguas formas de conducción de la vid en la provincia.

Más que el comienzo de un nuevo producto, aquella pequeña parcela fue concebida como un espacio de observación y aprendizaje: entender cómo se adaptaba la variedad a un clima continental, seco, con intensa radiación solar y marcada amplitud térmica.


PULENTA
ESTATE
2025
ALBARIÑO
XVIII
ALTO AGRELO
MENDOZA ARGENTINA

En 2021 llegó la primera microvinificación y, con ella, una señal alentadora. El vino mostraba frescura, tensión y una personalidad diferente a las expresiones oceánicas que habían inspirado inicialmente la investigación.

A partir de esos resultados, en 2022 Pulenta Estate decidió ampliar el proyecto con la plantación de una hectárea en espaldero alto, buscando un equilibrio entre la exposición solar y la protección necesaria para preservar la frescura y los precursores aromáticos de la variedad.

Durante las siguientes vendimias, ambos viñedos permitieron trabajar en paralelo con distintas arquitecturas de planta y ensayar diferentes decisiones de vinificación hasta definir el estilo buscado.

“Descubrimos con admiración la resiliencia de la variedad: sus pieles gruesas parecían naturalmente esculpidas para resistir la intensidad del sol de montaña sin perder la frescura”, explica Javier Lo Forte.

La cosecha 2025: Una identidad propia

Seis años después de aquellas primeras 395 plantas, la cosecha 2025 marcó un punto de inflexión.

El equipo enológico encontró finalmente el equilibrio que había buscado desde el inicio del proyecto: un vino que conserva la frescura y elegancia aromática propias del Albariño, pero que incorpora la estructura, el volumen y la identidad del paisaje mendocino.

“Uno de los grandes desafíos fue encontrar el momento preciso de cosecha para preservar la acidez natural y la frescura que buscábamos. Trabajamos mucho el manejo de la canopia para proteger los racimos de la intensidad del sol de Alto Agrelo y, en ese proceso, descubrimos una característica que nos sorprendió del Albariño: el grosor de sus pieles y su enorme capacidad para adaptarse a la radiación solar de Mendoza.” Javier Lo Forte, Head Winemaker

En bodega se descartó deliberadamente el uso de madera para mantener la expresión más pura posible de la fruta. La fermentación se realizó en vasijas de concreto y tanques de acero inoxidable. El concreto permitió trabajar sobre la textura y el volumen, mientras que el acero inoxidable contribuyó a preservar la frescura y la nitidez aromática. Posteriormente, el vino permaneció entre dos y tres meses sobre sus borras finas, un trabajo destinado a aportar sucrosidad, volumen y textura sin resignar tensión.

El resultado es un vino de perfil fresco y elegante, con expresión de fruta blanca y flores, marcada tensión y una boca de gran textura y volumen. Su equilibrio entre frescura y estructura le otorga además una marcada versatilidad gastronómica.

Del océano a los Andes

La llegada del Albariño se inscribe en la búsqueda permanente de Pulenta Estate por profundizar la interpretación de sus viñedos y explorar variedades capaces de encontrar una expresión singular en Mendoza.

“Siempre buscamos explorar vinos y variedades que primero nos entusiasmen a nosotros. Estamos convencidos de que, si algo nos gusta y nos moviliza, ese entusiasmo después se comparte con nuestro público. Veníamos probando Albariños desde hacía tiempo y teníamos ganas de hacer nuestra propia interpretación: un vino que conservara la expresión característica de la variedad, pero que al mismo tiempo tuviera la elegancia y el estilo de Pulenta Estate.” Comentó Edu Pulenta, Gerente Comercial de la bodega.

En un escenario en el que los vinos blancos argentinos atraviesan un proceso de creciente diversidad, el Albariño abre un nuevo territorio de exploración. Para Pulenta Estate, ese territorio comienza en Alto Agrelo.

No se trata de replicar el carácter de los grandes Albariños oceánicos, sino de sumar una nueva interpretación a la historia de la variedad.

Una marcada por el sol, la aridez, la amplitud térmica y la cercanía de la Cordillera de los Andes.

Pulenta Estate Albariño 2025. Una variedad oceánica. Una interpretación andina.