



Cozar desde 1837

Petit verdot

Añada. - 2019 Formato. - 0,75 cl

Variedad. - Petit Verdot

Tipología. - Vino Natural - Tinto - Sin Filtrar

Fermentación. - se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas y sus hollejos. Realizando bazuqueos y remontados (24 diario) suaves

Envejecimiento. - en madera francesa de segundo uso durante 24 meses. Donde se realiza envejecimiento con sus lias y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Zona de producción. - La zona de cultivo pertenece a la Serranía de Ronda estando a unos 1000m de altitud y con baja pluviometría. Clima extremo apareciendo nevadas en invierno y veranos cálidos y secos.

Notas de cata. -

- Color rojo intenso de capa alta y brillante.
- Nariz típica de petit verdot, especiada, monte y mineral, notas sutiles del envejecimiento en madera
- Boca amable con taninos integrados y maduros, largo, redondo y con buena acidez



A PULMÓN 2022

elaborado por José Manuel Cózar

Cózar
desde 1837

Cózar desde 1837

A Pulmón

(tinto)

Añada. - 2022 Formato. - 0,75 cl

Variedad. - Cabernet Sauvignon 90% y 10% restante de Garnacha tintorera y Syrah

Tipología. - Vino Natural seco - Sin Filtrar - con 8 meses de madera

Fermentación. - Al inicio del encubado se realiza una maceración prefermentativa para sacar todas las notas dedicadas de estas variedades así como todo su potencial polifenólico

Se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas. Se realizan 24 remontados diarios.

Envejecimiento. - Se realiza envejecimiento con sus lias y un envejecimiento en barricas de roble frances. No se le realizan tratamientos de estabilización.

Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Zona de producción. - La zona de cultivo pertenece a la Serranía de Ronda estando a unos 1000m de altitud y con baja pluviometría. Clima extremo apareciendo nevadas en invierno y veranos cálidos y secos.

Notas de cata. -

- Color rojo picota, con una capa media alta, limpio y brillante.
- Nariz afrutada, golosa, con predominio de frutos rojos, monte, mineral y notas sutiles de madera. Notas de carácter secundario y de la leve crianza sobre lias.
- Boca amable con muy equilibrado, paso largo elegante y amable.



Cózar desde 1837

Muscat

Añada. - 2022 Formato. - 0,75 cl

Variedad. - Moscatel de Alejandria

Tipología. - Vino Natural Moscatel - Sin Filtrar - sin madera

Fermentación. - Al inicio del encubado se realiza una maceración prefermentativa para sacar todas las notas dedicadas de esta variedad.

Se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas.

Envejecimiento. - Se realiza envejecimiento con sus lías y no se le realizan tratamientos de estabilización. Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Zona de producción. - La zona de cultivo pertenece a la Costa Occidental de Málaga, en Manilva.

Notas de cata. -

- Color amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.
- Nariz afrutada, golosa. Fruta tropical, cítricos y flores blancas. Notas de carácter secundario y de la leve crianza sobre lías.
- Boca amable con muy equilibrado, paso largo elegante y amable.



Cózar desde 1837

A Pulmon

(blanco)

Añada. - 2022 *Formato.* - 0,75 cl

Variedad. - Viognier

Tipología. - *Vino Natural seco* - Sin Filtrar - sin madera

Fermentación. - *Al inicio del encubado se realiza una maceración prefermentativa para sacar todas las notas dedicadas de esta variedad.*

Se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas.

Envejecimiento. - *Se realiza envejecimiento con sus lías y no se le realizan tratamientos de estabilización. Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.*

Zona de producción. - *La zona de cultivo pertenece a la Serranía de Ronda estando a unos 1000m de altitud y con baja pluviometría. Clima extremo apareciendo nevadas en invierno y veranos cálidos y secos.*

Notas de cata. -

- *Color amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.*
- *Nariz afrutada, golosa, Fruta tropical, cítricos, frutos de hueso, pera, albaricoque y flores blancas. Notas de carácter secundario y de la leve crianza sobre lías.*
- *Boca amable con muy equilibrado, paso largo elegante y amable.*



2023
Edición limitada

Cózar
desde 1837

Cózar desde 1837

NDM

Añada. - 2023 Formato. - 0,5 cl

Variedad. - Moscatel de Alejandria

Tipología. - Vino Naturalmente Dulce Moscatel - Sin Filtrar - sin madera

Asoleo. - Se realiza asoleo en esteras por un periodo aproximado de 10 días.

Fermentación. - Al inicio del encubado se realiza un periodo de fermentación/ maceración

Se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas.

Parandose la fermentacion con 14% de alcohol y 109 gr de azucar residual con un abajada de temperatura .

Envejecimiento. - Se realiza envejecimiento con sus lías y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Zona de producción. - La zona de cultivo pertenece a la Costa Occidental de Malaga, en Manilva y realizando el asoleo posterior a la vendimia en la Serranía de Ronda estando a unos 750m de altitud y con baja pluviometría.

Notas de cata. -

- Color oro viejo, limpio y brillante.
- Nariz afrutada, golosa , con notas de miel. Fruta tropical, cítricos y flores blancas. Notas de carácter secundario y de la leve crianza sobre lías.
- Boca amable con muy buen equilibrio acidez/dulzor, paso largo elegante y amable. Nada empalagoso



Cozar desde 1837

Brisado

Añada. - 2022 Formato. - 0,75 cl

Variedad. - Moscatel de Alejandría

Tipología. - Vino Natural - Orangewine - Sin Filtrar

Fermentación. - se fermenta a temperatura controlada, con levaduras autóctonas y sus hollejos. Realizando bazuqueos y remontados suaves Envejecimiento. - en depósito de acero inoxidable con sus lías y hollejos un mes antes de ser prensado. Posteriormente se trasiega previa decantación natural antes del embotellado y no se le realizan tratamientos de estabilización.

Zona de producción. - La zona de cultivo pertenece a la zona de producción de la comarca Occidental, Manilva. Con terreno de albariza y en cerros, aunque el viñedo se trata de pre filoxérico casi a nivel del mar. Aportando características de vinos Atlántico /Mediterráneos.

Notas de cata. -

- Color anaranjado , limpio y brillante.
- Nariz típica de la variedad Moscatel, fruta tropical, pera fruta blanca y de hueso, mineral, notas sutiles del envejecimiento en madera
- Boca amable con taninos integrados y maduros, largo , redondo y con buena acidez