



# Cózar desde 1837

## A

## Pulmon

## (blanco)

Añada. - 2022 Formato. - 0,75 cl

Varietalidad. - Viognier

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

Fermentación. - Al inicio del encubado se realiza una maceración pre-fermentativa para sacar todas las notas de la variedad 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.