



A PULMÓN 2022

elaborado por José Manuel Cózar

Cózar
desde 1837

Cózardesde 1837

A Pulmon

(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 de la uva 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 lías 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 lías.
- Boca amable con muy equilibrado , paso largo elegante y amable.