

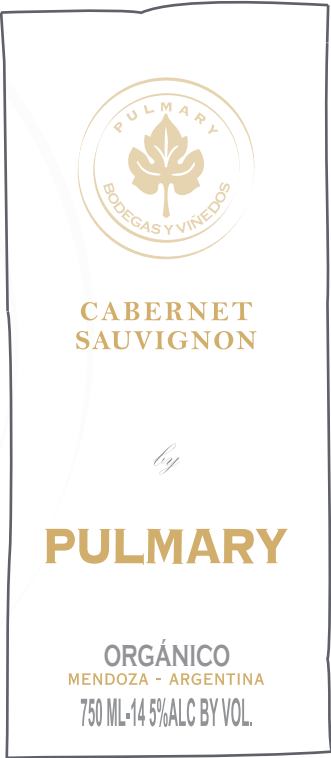
PULMARY
CABERNET SAUVIGNON 2023



AL SERVIR EL VINO APRECIAREMOS UNAS PEQUEÑAS BURBUJAS COLOREADAS EFÍMERAS QUE NOS INDICAN LA JUVENTUD DEL VINO, DE UN COLOR ROJO GRANATE TÍPICO DE LOS CABERNET SAUVIGNON DE SUELOS PEDREGOSOS.

AROMAS PRIMARIOS CHOCOLATOSOS Y MENTOLADOS, CLAVO DE OLOR Y LAUREL. PIRAZINAS Y MINERAL GRACIAS A LA MAYOR PRODUCCIÓN DE ÁCIDO SUCCÍNICO EN SUELOS POBRES Y CON MACERACIONES EN FRÍO CON BAYA ENTERA. BUEN VOLÚMEN Y ASTRINGENCIA EN BOCA.

100 % CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD
IG EL MARTILLO, MEDRANO, JUNÍN, MENDOZA
40 QQ/HA
2002 PRIMER COSECHA
1998 AÑO DE PLANTACIÓN
1998 CERTIFICACIÓN USDA ORGANIC
1000 BOTELLAS



PULMARY
CABERNET SAUVIGNON 2023
ORGÁNICO

FERMENTACIÓN: 18 DÍAS
MACERACIÓN: 4 DÍAS
SIN FILTRAR
PRODUCCIÓN: 1000 BOT.
FECHA DE EMBOTELLADO:
26/06/2024

PRODUCE AND ESTATE BOTTLED BY:
PULMARY S.A. ESTATE INV. N° A74988.
VIAMONTE 5224. CHACRAS DE CORIA.
LUJAN DE CUYO. MENDOZA.

PRODUCT OF ORGANIC AGRICULTURE
MENDOZA
PRODUCE OF ARGENTINA

BOTTLE N°

LOT: PULCAB23

20

WWW.PULMARY.COM.AR

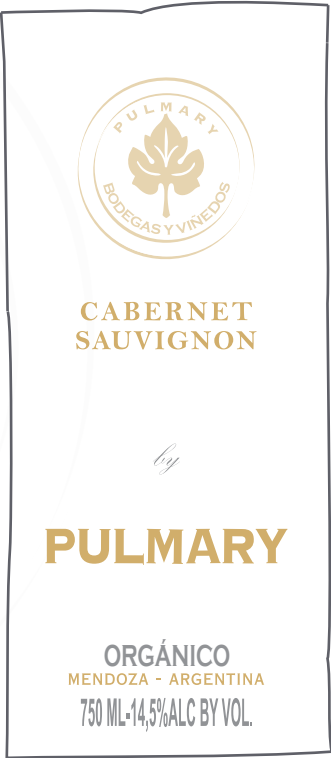
CONTAINS SULFITE
750 ML-14,5%ALC BY VOL.

PULMARY
CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2024



INTENSO COLOR ROJO RUBÍ QUE SE EXTIENDE SIN DEBILIDAD HASTA EL BORDE LA COPA. NUMEROSAS LÁGRIMAS BIEN DEFINIDAS EXPRESAN UN VINO DE GRAN ESTRUCTURA. AROMAS PRIMARIOS DE CASIS Y MORAS, CON ALGUNAS NOTAS PIRAZÍNICAS DE MENTA Y PIMIENTA SE INTEGRAN PERFECTAMENTE CON EL CUERO Y TABACO APORTADO POR LA CRIANZA EN ROBLE EUROPEO. EN BOCA TIENE UN DESARROLLO ESCALONADO CON UNA ENTRADA DULCE, QUE DA LUGAR A UNA ASTRINGENCIA MODERADA, Y UN FINAL LARGO Y VOLUMINOSO. TODOS SUS COMPONENTES ESTÁN PRESENTES, CON MUCHA PERSONALIDAD. EL SUELO TORRIFLUVENTE TÍPICO DE LA COSTA DEL RÍO TUNUYÁN Y EL CULTIVO ORGÁNICO PERMITEN A ESTA CEPA EXPRESARSE MARAVILLOSAMENTE BIEN. ES UN VINO PARA GUARDAR. EVOLUCIONARÁ DURANTE LOS 10 AÑOS A VENIR.

100 % CABERNET SAUVIGNON SINGLE VINEYARD
IG EL MARTILLO, MEDRANO, JUNÍN, MENDOZA
40 QQ/HA
2002 PRIMER COSECHA
1998 AÑO DE PLANTACIÓN
1998 CERTIFICACIÓN USDA ORGANIC
1800 BOTELLAS



PULMARY

CABERNET SAUVIGNON 2024
RESERVA
ORGÁNICO

FERMENTACIÓN: 18 DÍAS
MACERACIÓN: 25 DÍAS
CRIANZA: 18 MESES
PRODUCCIÓN: 550 BOT.
FECHA DE EMBOTELLADO:
11/07/2023

PRODUCE AND ESTATE BOTTLED BY:
PULMARY S.A. ESTATE INV. N° A74988.
VIAMONTE 5224. CHACRAS DE CORIA.
LUJAN DE CUYO. MENDOZA.

PRODUCT OF ORGANIC AGRICULTURE
MENDOZA
PRODUCE OF ARGENTINA

BOTTLE N°

LOT: PULCAB21

21

WWW.PULMARY.COM.AR

CONTAINS SULFITE
750 ML-14,5%ALC BY VOL.