

PULMARY

VERMOUTH

ROSADO



VERMOUTH DE MALBEC ROSADO . PRENSADO Y FERMENTADO A BAJA TEMPERATURA
SE DESTILÓ VINO MALBEC DE LA MISMA PARCELA PERO DEL AÑO 2018 PARA USARLO EN LA MACERACIÓN
DE HIERBAS Y SU POSTERIOR ENCABEZAMIENTO. MACERACIÓN DE 30 DÍAS: AJENJO – MENTA – MANZANILLA
MELISA – HIBISCUS – ENEBRO – SALVIA – CÁSCARA DE NARANJA.

LOS COMPONENTES DE ESTE VERMOUTH SON TODOS DE UVA.
AZUCAR DE JUGO DE UVA MALBEC COSECHA 2025
AGUARDIENTE DESTILADO POR MARK S. MAYNE DE MALBEC 2018
VINO MALBEC ROSADO 2025

100 % MALBEC SINGLE VINEYARD
IG EL MARTILLO, MEDRANO, JUNÍN, MENDOZA
50 QQ/HA
2002 PRIMER COSECHA
1998 AÑO DE PLANTACIÓN
1998 CERTIFICACIÓN USDA ORGANIC. “PRIMER VIÑEDO ORGÁNICO DE ARGENTINA”
300 BOTELLAS

PULMARY

20

VERMOUTH

ROSADO

25

COSECHA 1-03-25
DESTILADO 11-08-24 (MSM)
MACERADO 15-08-24
EMBOTELLADO 30-04-25
ALC 17%
AZ 35G/L



BOTELLA No.

DE 300

