

RESERVA

MALBEC | CABERNET SAUVIGNON

PULSIÓN

2023

LOS CERRILLOS, LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

65% Malbec & 35% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14,5% v/v

PH/ACIDEZ: 3,64/5,29 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

COSECHA: manual en cajas de 18kg / selección manual de racimos / Primera y segunda semana de Marzo.

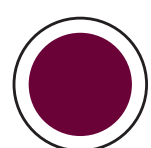
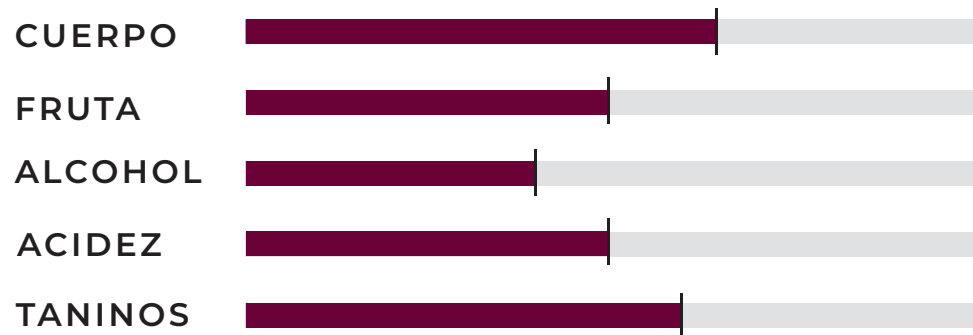
ROBLE: 12 meses en barricas de 2do y 3er uso.

GUARDA POTENCIAL: 10 años.



DESCRIPCIÓN

Color rojo violáceo brillante. Con aromas a cerezas, membrillo, pimiento asado, violetas y regaliz. En boca es equilibrado, fresco, de final armonioso y largo.



COLOR
ROJO
VIOLÁCEO



16-18°C



MALBEC



CABERNET
SAUVIGNON

TERROIR

LOS CERRILLOS Altitud: 1050 msnm.

Suelos: suelos profundos y franco-arcillosos con piedras. Clima: El clima es templado con días cálidos, noches frescas.



AROMAS



CEREZAS



MEMBRILLO



PIMIENTO
ASADO



VIOLETAS