vinetur

El rosado que no pide permiso

En el día mundial del vino rosado, Pulsión Wine con su Rosé Provence 2023 reivindica una categoría que el mercado argentino subestima — y el mundo ya no puede ignorar.

jueves 4 de junio de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO


PULSIÓN
MALBEC · PINOT NOIR

Hay vinos que llegan a la mesa disculpándose. El **Pulsión Rosé Provence 2023** no es uno de ellos. Nacido en las alturas del Valle de Uco y Luján de Cuyo, con uvas de 30 años cosechadas a mano el 27 de febrero, este rosado de Malbec y Pinot Noir llega al 11 de junio —Día Mundial del Vino Rosado— con una declaración simple y sin rodeos: no es el vino del verano. Es el vino de quien actúa cuando siente que tiene que actuar.

Un mercado que cambió de lado

El vino rosado representa hoy el 10% del consumo mundial y se proyecta como el segmento de mayor crecimiento relativo hasta 2031, según datos del Observatorio Mundial del Rosado (OIV, 2025). Su valor de mercado global superará los USD 8.400 millones en 2035. Sin embargo, en Argentina, el rosado apenas oscila entre el 2% y el 4% de la producción total — una brecha que revela tanto un prejuicio cultural como una oportunidad estratégica sin explotar.

"El rosado argentino tardó demasiado en dejar de disculparse", señalan desde Pulsión Wine. "Mientras Francia construía el fenómeno Provenza y el mundo pagaba cada vez más por un vino de color pálido piel de cebolla, acá seguíamos convencidos de que el tinto era el único vino serio. Pero ya no más".

El vino: terroir de altura, carácter sin artificios

El Pulsión Rosé Provence 2023 es un blend de 80% Malbec y 20% Pinot Noir, proveniente de dos fincas con perfiles de suelo radicalmente distintos: Los Cerrillos (Luján de Cuyo, 1.050 msnm, suelos franco-arcillosos) y La Carrera (Valle de Uco, 1.450 msnm, suelos franco-arenosos de origen aluvial). Esta dualidad de altura y textura es la firma del vino.

Color rosa pálido estilo piel de cebolla, aromas de pomelo, frutilla fresca y durazno. En boca: fresco, equilibrado, con acidez vibrante (pH 3,3 / 6,09 g/l) y azúcar residual de apenas 1,8 g/l. Un rosado seco, preciso, sin concesiones. Temperatura de servicio ideal: 10–13°C. Potencial de guarda: 5 años.

Precio sugerido de venta: $35.000

¿Por qué el 11 de junio es el día del vino rosado?

Establecido en 2020 por iniciativa de la comunidad internacional del vino, el Día Mundial del Vino Rosado busca visibilizar una categoría históricamente subestimada y desafiar los prejuicios que la confinaron durante décadas al rol de "vino de entrada". En 2026, con un mercado global en expansión y un consumidor más exigente que nunca, el rosado no necesita reivindicación. Necesita vinos a la altura del momento. Pulsión propone que el suyo lo es.

Tienda online: www.pulsionwine.com

Instagram: @pulsion.wine

ACERCA DE PULSIÓN WINE

Pulsión Wine es una marca argentina que construye su identidad en torno a un concepto poco frecuente en la industria vitivinícola: el vino como expresión de la energía creadora interna. No habla de tradición familiar ni de puntajes Parker. Habla de ese momento en que algo adentro se enciende y uno actúa.

Su portfolio incluye el Rosé Provence, un Chardonnay, un Reserva Malbec-Cabernet Sauvignon y un Blend de Tintas ICON — todos de Mendoza, todos de cosecha manual, todos concebidos desde la misma premisa: "Lo que vibra adentro, pide ser vivido".