Pulsión Wine celebra el día de la mujer

Porque no hay un solo vino para una mujer, sino tantos como ocasiones, decisiones y pulsiones que la atraviesan

viernes 27 de febrero de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



El 8 de marzo se celebra en todo el mundo el Día de la Mujer y **Pulsión Wine** pone en valor la diversidad de elecciones, momentos y expresiones que conviven en el universo femenino. Por eso presenta sus tres exclusivas etiquetas **Chardonnay 2023**, **Rosé Provence 2023** y el **ICON Blend de Tintas 2022**, bajo una misma premisa: no hay un solo vino para una mujer, sino tantos como ocasiones, decisiones y pulsiones que la atraviesan.

Elaborados con uvas provenientes de distintos terroirs de Mendoza, estos vinos reflejan las características distintivas de la principal provincia productora de vinos del país.

Chardonnay 2023: elaborado con uvas provenientes de Los Cerrillos, Luján de Cuyo, a 1050 msnm.

Notas de cata: Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz despliega aromas frescos que recuerdan a lima, manzana verde y flores blancas. En boca es ligero y refrescante, con una acidez vibrante que realza su carácter vivaz y un final limpio que invita a seguir disfrutándolo.

Precio sugerido de venta: $34.500.

Rosé Provence 2023: elaborado con 80% de Malbec de Los Cerrillos, Luján de Cuyo, a unos 1050 msnm y 20% de Pinot Noir proveniente de La Carrera, Valle de Uco a 1450 msnm.

Notas de cata: A primera vista seduce con un atractivo tono rosa pálido estilo piel de cebolla, con reflejos brillantes. En nariz destacan notas de pomelo, frutilla fresca y un delicado toque de durazno. Al paladar es fresco, equilibrado y frutado, con una acidez que aporta tensión y un final suave y muy agradable.

Precio sugerido de venta: $35.000

Icon Blend de tintas 2022:

Composición: 35% Malbec, 35% cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot y 15% Cabernet Franc.

Orígenes de las uvas:

Gualtallary: A unos 1100-1650 msnm. Suelos: aluvionales, pobres, pedregosos y con una importante presencia de carbonato de calcio y arena.

Los Árboles: A unos 1350 msnm, con gran amplitud térmica, y suelos rocosos profundos. Vinos naturalmente frescos y frutados nacen de esta zona

Los Cerrillos: A unos 1050 msnm. Con suelos profundos y franco-arcillosos con piedras. El clima es templado con días cálidos y noches frescas.

Agrelo: A unos 1060 msnm se encuentra en la primera zona del territorio mendocino. Los suelos son de origen aluvional, profundos y con presencia predominante de limo y arcilla.

Notas de cata: De intenso y profundo color violeta. En la nariz este blend es complejo y muy atractivo, con aromas a mora, guindas en almíbar y hierbas silvestres. El paladar vivo muestra sabores a ciruela negra, cereza negra, mora y chocolate que perduran en un final robusto.

Precio sugerido de venta: $87.500

Tienda online: www.pulsionwine.com