

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

2020 se caracterizó por una primavera muy lluviosa con precipitaciones hasta bien entrado el mes de junio, eso minimizó el estrés hídrico de la planta y permitió una maduración más pausada. El verano, seco y cálido, con temperatura máxima de promedio 31.6 °C, proporcionó una uva sana y de extraordinaria calidad. Esta variedad se cultiva en un viñedo con un paisaje imponente, sobre sinuosas laderas y con una gran diversidad de suelos que enriquece la expresión del terruño.



GARNACHA 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Garnacha.

ELABORACIÓN

Uvas conservadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C). Mesa de selección con 4 personas. Racimos 100% despalillado y encubados por gravedad.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C).

Fermentación maloláctica en hormigón y barricas.

Crianza: 12 meses en roble francés de distintos años.

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo, limpio y brillante. Fruta fresca roja, violeta y tomillo. Una nariz balsámica, con ligeras notas tostadas, la madera está ligeramente presente y muy bien integrada. En boca sorprende su carnosidad, es un vino intenso y largo. Tanino sedoso con una gran presencia de fruta y magnífica acidez.

MARIDAJE

Sardinas, cordero asado, estofados, carnes blancas, quesos curados...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com