

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

Con este vino buscamos que se pueda degustar en la copa la singularidad de los tintos rondeños, elaborados bajo el sol de Andalucía, pero en viñedo de montaña y muy cerca del mar. Es decir, el carácter que hace único a Cortijo los Aguilares.



PAGO EL ESPINO 2015

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

63% Petit Verdot, 22% Syrah y 15% Tempranillo.

ELABORACIÓN

En el Pago el Espino se busca más la maduración, ya que las variedades que se destinan a este vino se eligen pensando en crianzas medias, por lo que interesa que tenga taninos maduros y gran potencial. El trabajo de barrica se lleva a cabo con diversas tonelerías, aunque todas de roble francés y grano fino. Un porcentaje alto es de segundo y tercer año para respetar la fruta lo máximo posible.

Crianza de 15 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 litros.

NOTAS DE CATA

En nariz es una sinfonía de fruta, balsámicos y ligeras notas de tostados y especias. Es un vino intenso. El paso por boca suave, fresco y muy largo. Tiene además una estupenda acidez natural.

MARIDAJE

Quesos ahumados, aperitivos, carnes rojas, caza y guisos de cuchara.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com