



Pago El Espino

© CORTIJO LOS AGUILARES

UN INVIERNO LLUVIOSO COMO NO SE RECUERDA EN MUCHOS AÑOS (MÁS DE 1200 MM), SUMADO A UN VERANO CON TEMPERATURAS MUY SUAVES (MEDIA MAX. 29,5°C) HAN MARCADO LA AÑADA EN FORMA DE VINOS MADUROS Y MUY FRESCOS. GRACIAS A ESAS CONDICIONES ÓPTIMAS, LAS VARIEDADES TUVIERON UNA MADURACIÓN PAUSADA EN PERFECTAS CONDICIONES SANITARIAS, Y SIN ESTRÉS HÍDRICO.

Viñedo

AÑADA

2018

VARIEDAD

71% Petit Verdot / 20% Syrah / 9% Tempranillo

Viñedo certificado ecológico CAAE

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SOIL

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

Uvas almacenadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C)

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas, racimo 100% despalillado a la misma altura que los tanques, encubado de la uva por gravedad

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C)
- Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y barricas

CRianza

15 meses en barricas de roble francés de distintos tamaños (225 y 300L.)

Nota de Cata

COLOR

Cereza profunda con borde granate.

AROMA

2018 destaca por su frescura y sus notas de frutas del bosque, balsámicos y especias.

BOCA

El paso por boca fresco, largo y muy complejo. Un vino que va a crecer con los años en botella aunque ya está extraordinario para beberlo.

Con este vino buscamos la singularidad de los tintos rondeños, elaborados bajo el sol de Andalucía, pero en viñedo de montaña muy cerca del mar.

Es decir, el carácter que hace único a Cortijo los Aguilares.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA
SERRANÍA DE RONDA

EMBOTELLADO POR LOS AGUILARES DE RONDA S.L.
29400 RONDA, MÁLAGA, ANDALUCÍA
PRODUCT OF SPAIN



14% Vol.
75Cl.