

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

Galardonado dos veces con Medalla de Oro (añada 2010) y Gran Medalla de Oro(2008),en el "Mundial du Pinot Noir" de Sierre, Suiza, algo insólito para un vino de esta variedad en España y casi en el mundo. Se posiciona así, como un valor seguro de gran calidad, contrastada a nivel internacional.



PINOT NOIR 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

ELABORACIÓN

3 has de viña de Pinot Noir situadas a más de 900m de altitud y manejadas como un auténtico jardín. La vendimia se llevó a cabo en dos fechas diferentes, en aras de conseguir una madurez equilibrada.

La maceración en frío y fermentación a temperatura controlada, buscan extraer al máximo las cualidades de esta delicada variedad. Parte de la maloláctica se lleva a cabo en barricas francesas de gran formato (300 y 500 litros) y en un huevo de hormigón de 1600l, con lo que el carácter varietal queda más protegido. Una crianza de 8 meses en roble francés de las mejores tonelerías y el depósito de hormigón completan el proceso de envejecimiento de este vino.

NOTAS DE CATA

Es un vino floral, con menos alcohol que otras añadas, mucho más varietal y sutil. En boca es suave y complejo, con un largo final. Es un perfecto ejemplo de la expresión del terruño tan singular de Ronda a través de esta peculiar variedad.

MARIDAJE

Becada con setas de temporada, perdiz estofada.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com