



# Pinot Noir

© CORTIJO LOS AGUILARES

ESTA AÑADA FUE MÁS SECA QUE LAS ANTERIORES, LO QUE GENERÓ UNA COSECHA ALGO MÁS ESCASA EN PRODUCCIÓN. AUN ASÍ LAS CONDICIONES SANITARIAS FUERON EXTRAORDINARIAS. EL VINO MUESTRA ALGO MÁS DE MADUREZ, AUNQUE GRACIAS A LA ESTUPENDA ACIDEZ NATURAL QUE CONFIERE LA ALTURA DE NUESTROS VIÑEDOS, EL RESULTADO ES MUY ARMONIOSO.

## Viñedo

AÑADA

2019

VARIEDAD

100% Pinot Noir

ALCOHOL

13,5%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica por el CAAE, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, realizada en dos fechas diferentes, en aras de conseguir una madurez equilibrada

## Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas

Racimos parcialmente despallados, llenado de los tanques por gravedad

FERMENTACIÓN

- Maceración en frío y fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°C)
- Fermentación maloláctica en un huevo de hormigón y barricas

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés (300 y 500 L.) y en un depósito ovoide de hormigón (1600 L.)

## Nota de Cata

COLOR

Capa ligera, cereza brillante con ribete violáceo

AROMA

Pinot Noir tiene una intensa expresión varietal con aromas complejos y maduros de frutas rojas y toques sutiles de notas florales.

BOCA

En boca, el vino es suave y fresco, con una presencia tánica sutil, elegante y un final prolongado. El extraordinario nivel de acidez le augura una larga vida, aunque ya se puede disfrutar

  
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



13,5% Vol.  
75Cl.