



Tadeo

© 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% Petit Verdot (Pago El Calero)

ALCOHOL

15%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

4000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Cosechada en octubre



SIERRAS DE MÁLAGA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMBOTELLADO POR LOS AGUILARES DE RONDA S.L. 29.400 RONDA, MÁLAGA. ANDALUCÍA PRODUCT OF SPAIN

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas.

Racimo 100% despalillado y encubado por gravedad

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

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

Nota de Cata

COLOR

Rojo rubí intenso con capa muy alta, limpio y brillante.

AROMA

En nariz tiene un intenso aroma especiado, con notas balsámicas, y recuerdos de pimienta y ciruela negra.

воса

La boca es intensa, concentrada y fresca. Sus potentes taninos combinan perfectamente con una magnífica acidez. Tadeo 2019 es un vino equilibrado y complejo, con un final largo. La mineralidad propia de la variedad sumada al especiado de la madera lo hacen un vino único.

