

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

En plena Sierra de las Nieves, muy cerca del Mediterráneo, y gran altitud, hacen de este paisaje, el medio ideal para elaborar un vino con este carácter joven y fresco. Un tinto joven largo y apetecible, perfecto para cualquier ocasión. Es nuestra marca más popular, que año tras año se ha consolidado como uno de los vinos sin crianza más singulares del Sur.



TINTO 2016

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

65% Tempranillo, 26% Syrah y 9% Merlot.

ELABORACIÓN

Vino tinto joven elaborado buscando la máxima expresión de las variedades que lo componen. El cuidado del viñedo y de la materia prima hacen que sea un reflejo fiel del entorno incomparable donde se cultiva la uva, usando métodos tradicionales y agricultura ecológica.

NOTAS DE CATA

En nariz predominan los frutos rojos, con unas puntas de hinojo. Las notas balsámicas son común denominador en casi todos nuestros vinos. En boca resulta fresco y untuoso.

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas asadas, embutidos, quesos de cabra, setas.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com