



Rosado CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

2018 SE CARACTERIZÓ POR UN VOLUMEN IMPORTANTE DE LLUVIAS (800 MM EN MARZO-ABRIL) Y UN VERANO SUAVE (PROMEDIO MAX. 29,3°C). LAS RESERVAS DE AGUA ACUMULADAS EN EL SUELO, JUNTO CON LA IMPORTANTE AMPLITUD TÉRMICA, PERMITIERON UNA MADURACIÓN LENTA DE LA UVA, QUE ENTRÓ EN LA BODEGA CON UN ESTADO SANITARIO MAGNÍFICO. LA AÑADA ES DE EXTRAORDINARIA CALIDAD Y REFLEJA MUY BIEN LA ALTURA A LA QUE SE ENCUENTRA EL VIÑEDO, EN PLENA SERRANÍA DE RONDA, EN FORMA DE UNA ESTUPENDA ACIDEZ.

Viñedo

AÑADA

2018

VARIEDAD

83% Tempranillo / 11% Syrah / 6% Garnacha

ALCOHOL

13,5%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

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 a la misma altura que los tanques, encubado de la uva por gravedad

FERMENTACIÓN

- Elaborado por sangrado del mosto, con muy pocas horas de contacto con pieles
- Fermentación alcohólica a temperatura baja (15°C)
- Parte elaborado en depósitos de hormigón

CRIANZA

Vino sin crianza, estabilización del vino durante 4 meses en tanque de hormigón

Nota de Cata

COLOR

Rosa pálido, con matices de color salmón, limpio y brillante.

AROMA

Vino muy expresivo con una nariz compleja y llena de matices frutales.

BOCA

En boca, el vino es fresco y alegre, con un magnífico equilibrio entre los aromas de fruta y una buena acidez refrescante, final largo y persistente.


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.