



Tadeo

© CORTIJO LOS AGUILARES

2017 FUE UNA AÑADA MÁS SECA DE LO HABITUAL, PERO DE GRAN CALIDAD. UNA COSECHA MUCHO MENOS ABUNDANTE QUE OTROS AÑOS, PERO CON UN MAGNÍFICO ESTADO SANITARIO. EN ESTAS CONDICIONES, LA PETIT VERDOT DA LO MEJOR DE SÍ MISMA, Y EXPRESA TODO SU CARÁCTER BALSÁMICO Y MINERAL, QUE ES FIEL REFLEJO DEL PAISAJE DE LA SERRANÍA DE RONDA DONDE SE CULTIVA.

Viñedo

AÑADA

2017

VARIEDAD

100% Petit Verdot (Pago El Calero)

ALCOHOL

14,5%

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

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas.

Racimo 100% despallado 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.

BOCA

La boca es intensa, concentrada y fresca. Sus potentes taninos combinan perfectamente con una magnífica acidez. Tadeo 2017 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.


CORTIJO
LOS AGUILARES

SIERRAS DE MÁLAGA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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



14,5% Vol.
75Cl.