



Tinto CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

2019 TRAJO MENOS AGUA QUE 2018 PERO LAS LLUVIAS DE DICIEMBRE Y DE ABRIL AYUDARON LA PLANTA A TRABAJAR CON COMODIDAD. EL VERANO SECO Y CÁLIDO, PROPORCIONÓ UNA MADURACIÓN CON CONDICIONES SANITARIAS PERFECTAS. ESO, JUNTO CON LAS NOCHES FRESCAS, PERMITIÓ OBTENER UVAS SANAS, EQUILIBRADAS Y CONCENTRADAS, Y DE MUY BUENA CALIDAD, AUNQUE FUE UNA COSECHA DE MENOR CANTIDAD.

Viñedo

AÑADA

2019

VARIEDAD

68% Tempranillo / 23% Garnacha / 9% Syrah

ALCOHOL

14,5%

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

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica con temperatura controlada (25°C) en tanques de hormigón
- Fermentación maloláctica en tanques de hormigón

CRIANZA

Vino sin crianza en barrica, 4 meses en tanques de hormigón

Nota de Cata

COLOR

Cereza intenso con borde violáceo.

AROMA

En nariz predominan los frutos rojos, con matices de cereza y unas puntas de aromas herbáceos y unas notas balsámicas, que son común denominador en casi todos nuestros vinos.

BOCA

En boca resulta fresco y untuoso, con una estupenda acidez y taninos finos.


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



14,5% Vol.
75Cl.