



# Rosado CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

LA AÑADA 2017 FUE MARCADA POR LA SEQUÍA CON MENOS DE 200 MM DE LLUVIA DURANTE EL INVIERNO Y UNOS 50 MM DURANTE LA PRIMAVERA. EL CALOR IMPORTANTE DE LOS MESES DE VERANO (HASTA 38°C) ADELANTÓ BASTANTE LAS FECHAS DE VENDIMIAS. A PESAR DE ELLO, EL ESTADO SANITARIO Y LA CALIDAD FUERON EXTRAORDINARIAS, AUNQUE FUE UNA COSECHA DE MENOR CANTIDAD.

## Viñedo

AÑADA  
2017

VARIEDAD  
67% Tempranillo / 26% Syrah / 7% Petit Verdot

ALCOHOL  
13,5%

ALTITUD  
900 metros

SUELO  
Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD  
5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO  
5000 kg/ha.

VITICULTURA  
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

## Nota de Cata

COLOR  
Frambuesa con ribetes violáceos, 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 y una buena acidez, y un final largo.

  
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.