



Tadeo

© CORTIJO LOS AGUILARES

2015 FUE UNA AÑADA DE EXTRAORDINARIA CALIDAD. LAS ABUNDANTES LLUVIAS DEL INVIERNO PROPICIARON UNA COSECHA GENEROSA Y EQUILIBRADA, PERMITIENDO A LA PLANTA VEGETAR CON COMODIDAD DURANTE TODO EL VERANO CON UN CICLO VEGETATIVO MUY LARGO PARA UNA MADURACIÓN PAUSADA Y UN PERFECTO ESTADO SANITARIO.

Viñedo

AÑADA

2015

VARIEDAD

100% Petit Verdot (Pago El Calero)

ALCOHOL

14%

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. Cosechada a finales de, octubre, casi dos meses después del inicio de la campaña.

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 por gravedad

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C)
- Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y barricas

CRIANZA

15 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 de monte bajo y balsámicas.

BOCA

En boca es muy potente y fresco, con un final largo pero sin abandonar la elegancia que caracteriza a todos nuestros vinos. Tadeo 2015 es un vino equilibrado y complejo, con la mineralidad propia de la variedad y una componente especiada que lo hacen muy apetecible.


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% Vol.
75Cl.