



# Tinto 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

60% Tempranillo / 24% Pinot Noir / 16% Syrah

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

- 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 con borde violáceo.

AROMA

En nariz predominan los frutos rojos, con unas puntas de hinojo. Las notas balsámicas son común denominador en casi todos nuestros vinos.

BOCA

En boca resulta fresco y untuoso, con una refrescante 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



13,5% Vol.  
75Cl.