



Pago El Espino

© CORTIJO LOS AGUILARES

TRAS UN INVIERNO LLUVIOSO, EMPEZÓ UNA PRIMAVERA MARCADA POR PRECIPITACIONES CON MÁS DE 200 MM ENTRE ABRIL Y MAYO. ESAS LLUVIAS, SUMADAS A LA AUSENCIA DE TEMPERATURAS MUY ALTAS DURANTE EL VERANO, PERMITIERON A LA PLANTA VEGETAR CON COMODIDAD, SIN ESTRÉS HÍDRICO. EL VERANO, SECO Y CÁLIDO, MANTUVO LAS UVAS EN PERFECTAS CONDICIONES SANITARIAS, CONVIRTIENDO 2016 EN UNA AÑADA DE EXTRAORDINARIA CALIDAD.

Viñedo

AÑADA

2016

VARIEDAD

65% Petit Verdot / 24% Syrah / 11% Tempranillo

Viñedo certificado ecológico CAAE

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SOIL

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

CRianza

15 meses en barricas de roble francés de tamaño grande (300 y 500 L.)

Nota de Cata

COLOR

Cereza profunda con borde granate.

AROMA

Vino con una sinfonía de fruta, matices balsámicos y ligeras notas de tostados y especias.

BOCA

El paso por boca es suave y fresco, con una estupenda acidez refrescante y un largo final.

Con este vino buscamos la singularidad de los tintos rondeños, elaborados bajo el sol de Andalucía, pero en viñedo de montaña muy cerca del mar.

Es decir, el carácter que hace único a Cortijo los Aguilares.


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% Vol.
75Cl.