



Pinot Noir

© CORTIJO LOS AGUILARES

LA AÑADA 2016 SE CARACTERIZÓ POR LAS ABUNDANTES LLUVIAS PRIMAVERALES (CON MÁS DE 200 MM ENTRE ABRIL Y MAYO), Y UNAS TEMPERATURAS NO MUY ALTAS A PRINCIPIOS DE SEPTIEMBRE. EL VERANO, SECO Y CÁLIDO, PERMITIÓ MANTENER LAS UVAS EN PERFECTAS CONDICIONES SANITARIAS, LO QUE PROPICIÓ QUE LA 2016 SEA UNA AÑADA DE MUY BUENA CALIDAD.

Viñedo

AÑADA

2016

VARIEDAD

100% Pinot Noir

ALCOHOL

13,5%

ALTITUD

900 metros

SOIL

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, realizada en dos fechas diferentes, en aras de conseguir una madurez equilibrada

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

Uvas almacenadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C)

SELECCIÓN

Mesa de selección con 5 personas

Racimos parcialmente despallados, llenado de los tanques por gravedad

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°C)
- Fermentación maloláctica en un huevo de hormigón y barricas

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés (300 y 500 L.) y en un depósito ovoide de hormigón (1600 L.)

Nota de Cata

COLOR

Cereza brillante con borde granate.

AROMA

Vino floral, con menos alcohol que otras añadas, mucho más varietal y sutil con toques a frutas rojas del bosque.

BOCA

En boca, el vino es suave y complejo, con una presencia tánica sutil e elegante y un final prolongado.


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.